



Zuckerbrötchen

Zuckerbrötchen wie vom Bäcker, die mit diesem Rezept auch zu Hause gelingen. Ergibt ca. 20 Stück.

Zubereitung

1. Milch, Hefe, Feinkristallzucker und Weissmehl zu einem Teig kneten. Nach einem Drittel der Knetzeit Salz, nach zwei Drittel der Knetzeit geschmolzene Butter begeben. Der Teig sollte elastisch sein und sich ausziehen lassen, ohne dabei zu reißen.
2. Portionen à 30g abwägen, zu Kugeln formen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben und mit Frischhaltefolie bedecken.
3. Teiglinge auf das doppelte Volumen aufgehen lassen.
4. Mit Eigelb bestreichen und mit Hagelzucker bestreuen.
5. Brötchen im vorgeheizten Ofen (210°C) goldbraun backen.

Zutaten

180g	Milch
30g	Hefe
30g	Feinkristallzucker
250g	Weissmehl
10g	Salz
60g	Butter, geschmolzen
	Eigelb, zum Bestreichen
	Hagelzucker, zum Bestreuen