

Campingbrötchen



Zutaten

- 230ml lauwarmer Milch
- 75g weiche Butter
- 75g Zucker
- 1/2 Würfel frische Hefe
- 1 Eiweiß (das Eigelb aufbewahren)
- 500g Weizenmehl 550
- 10g Salz

75g Hagelzucker

Zubereitung:

1. Lauwarmer Milch, Butter, Zucker und Hefe miteinander verrühren, bis sich die Hefe aufgelöst hat. Mehl, das Eiweiß und Salz zugeben und mit dem Knethaken des Handrührgerätes zu einem schönen geschmeidigen Teig verkneten.
2. In der großen Edelstahl Schüssel mit Deckel ca 1 Stunde gehen lassen.
3. Anschließend den Teig auf der bemehlten Teigunterlage halbieren.
4. Den einen Teil zu einer Rolle formen und in 8 gleiche Teile schneiden und beiseite legen.
5. Unter die andere Teighälfte 75g Hagelzucker kneten. Diesen Teig ebenfalls in 8 gleiche Teile teilen.
6. Nun alle Hagelzuckerteile falten und vorsichtig rundwirken.
7. Die beiseite gestellten Teiglinge jeweils rund ausrollen und in jedes Teil eine Hagelzuckerteigkugel legen. Den äußeren Teig um die Kugel legen und mit der Naht nach unten vorsichtig rundwirken.
8. Die nun entstandenen 8 gefüllten Teiglinge in die gefettete Ofenhexe setzen und abgedeckt weitere 30 Minuten gehen lassen. Anschließend jedes Teigling mit dem Eigelb einpinseln und mit einem scharfen Messer einschneiden.
9. Mit Servierzauberer oder Zauberstein plus abdecken und im vorgeheizten Backofen bei 230 Grad Ober-Unterhitze 20 Minuten backen. Nach dieser Zeit den Deckel abnehmen und ohne weitere ca 20 Minuten goldbraun fertig backen.

Make it lecker