



Benötigte Zutaten

500 g	Mehl
230 ml	Premium Alpenmilch (lauwarm)
60 g	Premium Teebutter flüssig
120 g	Zucker
2 Pkg.	Vanillezucker
1	Ei
1 Würfel	Germ oder 2 Pkg. Trockengeram
1 Prise	Salz
150 g	Schokostücke
1	Dotter zum Bestreichen

Milchbrötchen mit Schokostücken

Der Schulanfang steht unmittelbar bevor und es wird Zeit, dass wir uns wieder um eine gute Jause kümmern: Milchbrötchen wäre die Idee von unserer Fernsehgartenköchin Iris Köck. Das „Essen in Salzburg“-Team wünscht allen Schülerinnen und Schülern einen guten Start!

Anleitung

1. Für das Dampf Mehl in eine Schüssel geben und eine Mulde machen. Lauwarme Milch, Germ, einen EL Zucker und das Salz in die Mulde geben und ca. 20 Minuten bei Raumtemperatur gehen lassen (es sollten sich kleine Bläschen bilden).
2. Danach die restlichen Zutaten (bis auf die Schokostücke) dazugeben und mit einem Knethaken zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Danach die Schokostücke einarbeiten und den Teig an einem warmen Ort eine Stunde rasten lassen.
3. Dann den Teig zu einer langen Rolle formen und zehn gleich schwere Stücke abschneiden. Die einzelnen Stücke rundwirken, auf ein Backblech legen und nochmal ca. 20 bis 30 Minuten rasten lassen. Vor dem Backen die Milchbrötchen noch mit Dotter bestreichen.
4. Gebacken wird bei 180 °C für ca. 20 bis 25 Minuten. Wenn die Milchbrötchen fertig gebacken sind, noch mit Milch bepinseln und auskühlen lassen.



Ein Rezept vom
ORF Fernsehgarten