



Benötigte Zutaten

1 kg	Mehl
2 Pkg.	Trockengerm (alternativ 1 Würfel Germ)
120 g	Zucker
400 ml	Premium Frühstücks- Heumilch
200 ml	Premium Schlagobers
2	Eier (Größe M)
Für die Füllung:	
4 EL	Premium Teebutter (geschmolzen)
2 EL	Kakao
3 EL	Zucker
	Zimt (reichlich)
Zum Bestreichen:	
1	Eigelb (Größe M)
etwas	Premium Frühstücks- Heumilch

Milchbrot mit Zimt-Kakao-Füllung

Ein gefüllter Frühstückstraum

Anleitung

1. Alle Zutaten in der Küchenmaschine zu einem Teig kneten.
2. Zugedeckt an einem warmen Ort, alternativ bei 40 °C im Ofen für rund eine Stunde gehen lassen.
3. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche rund 1 cm dick ausrollen und mit geschmolzener Butter bestreichen.
4. Kakao, Zucker und Zimt miteinander vermischen und gleichmäßig auf dem Teig verteilen.
5. Den Teig anschließend in drei gleich große Bahnen teilen, die Teigbahnen der Länge nach einrollen.
6. Die Enden zusammendrücken und zu einem Zopf flechten.
7. Diesen (optional) zu einer Schnecke eindrehen und auf einem mit Backpapier belegten Backblech platzieren.
8. Das Milchbrot erneut zugedeckt für rund 30 Minuten gehen lassen.
9. Eigelb verquirlen und mit etwas Milch vermischen. Das Milchbrot damit bestreichen und im vorgeheizten Ofen bei 180 °C Heißluft für rund 40 - 45 Minuten backen.

Tipp:

Ei mit etwas Milch verquirlen, das Milchbrot darin eintunken und in einer Pfanne ausbacken. Für den köstlichsten French Toast aller Zeiten.

SalzburgMilch



Ein Rezept von
[cookingcatrin](#)