



Benötigte Zutaten

Brot	
500 g	Mehl
250 g	Premium Alpenmilch
1	Germ
1 Prise	Salz
80 g	Zucker
100 g	Premium Teebutter
2 Stück	Eier
1 Schuss	Rum
Handvoll	Rosinen
1 Stück	Ei fürs bestreichen

Milchbrot

Schmeckt einfach immer

Anleitung

Zubereitung

1. Alle Zutaten zu einem glatten, mittelfesten Teig verkneten.
2. ½ Stunde gehen lassen.
3. Rosinen in Rum einweichen.
4. 3 oder 4 gleich dicke Stränge formen und dann Striezel flechten.
5. Mit Ei bestreichen.
6. Mit Hagelzucker oder Mandelblättchen bestreuen.
7. Bei 180 °C 1 Stunde backen.



Ein Rezept aus
Die Milch macht's