

Frühstücksgebäck

ca. 20 Stück



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



Zutaten:

Germteig:

500 g glattes Mehl
1 Pck. Dr. Oetker Germ
1 Ei (Größe M)
½ KL Salz
2 EL gesiebter Staubzucker
¼ l lauwarme Milch
2 EL weiche Butter

Zum Bestreichen:

1 KL Milch

Zum Bestreuen:

Mohn ganz
Anis

1 Germteig:

Für den Teig das Mehl in eine Rührschüssel sieben und mit der Germ gut vermischen. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit dem Handmixer (Knethaken) zu einem Teig verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis der Teig doppelt so hoch ist.

2 Den Teig nach dem Gehen zusammenstoßen (flach drücken und von links und rechts zur Mitte hin einschlagen) und auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einer ca. 5 cm dicken Rolle formen. Die Teigrolle in 20 gleich große Stücke schneiden. Aus den Teigstücken Rollen formen und daraus verschiedene Gebäcke gestalten.

3 Die Brötchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 15 Min. gehen lassen.

4 Zum Bestreichen & Bestreuen:

Die Brötchen mit Milch bestreichen und mit Mohn oder Anis beliebig bestreuen.

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 170 °C

Heißluft 150 °C

Backzeit: ca. 15 Minuten



Dr. Oetker Österreich



© Dr. Oetker GmbH · Postfach 19 · 9500 Villach, Austria · www.oetker.at
E-Mail: service@oetker.at · Tel. (innerhalb Österreichs) 04242/55 4 54-33