

# Milchbrötchen

## Milchbrötchen

Zur Abwechslung gibt es heute mal wieder ein Brötchen Rezept. Diese super fluffigen Milchbrötchen sind so lecker und gar nicht schwer zuzubereiten. Ich mag Milchbrötchen. Allerdings finde ich diese abgepackten kleinen Brötchen aus dem Supermarkt ganz schrecklich. Ich bin ja gebürtige Hamburgerin und da konnte man Milchbrötchen ganz normal beim Bäcker kaufen. Die haben nicht ansatzweise so wie die Brötchen aus den Supermarkttüten geschmeckt. In Berlin war es dann schon schwieriger Milchbrötchen beim Bäcker zu bekommen und hier auf Fuerteventura gibt sowieso nur die aus den Tüten im Supermarkt. Diese dann aber gefühlt in 500.000 Sorten, weil der Spanier mag weißes, weiches, süßes Brot und Backwaren.

Deshalb backe ich auch Milchbrötchen hin und wieder selbst. Für den Teig verwende ich normales Weizenmehl. Ob sich hier auch anderes Mehl eignet kann ich leider nicht genau sagen. Wer ein paar Kalorien einsparen möchte, kann die Butter gegen Margarine austauschen und den Zucker z.B. durch Erythrit ersetzen. Wenn ihr keine frische Hefe da habt, könnt ihr stattdessen auch 1 Päckchen Trockenhefe (7 g) verwenden.



## Super einfache Milchbrötchen aus Hefeteig

Die Hefe zusammen mit der warmen Milch und dem Zucker in eine Schüssel geben und verrühren, bis sich die Hefe aufgelöst hat. Die Hälfte vom Mehl dazu geben und alles zu einem Vorteig vermengen. Abgedeckt für 30 Minuten stehen lassen. Nun die

restlichen Zutaten dazu geben und alles zu einem gleichmäßigen weichen Teig verkneten. Den Teig abdecken und weitere 45-60 Minuten gehen lassen. Den Teig anschließend in 12 gleichgroße Portionen teilen und die Teiglinge zu runden Kugeln schleifen. Die einzelnen Kugeln möglichst rechteckig ausrollen, die Seiten zur Mitte einschlagen und aufrollen.

Die aufgerollten Teiglinge auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech, oder in eine gefettete Auflaufform legen und abgedeckt weitere 20-30 Minuten ruhen lassen. Währenddessen den Backofen auf 150°C Umluft oder 170°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Brötchen im vorgeheizten Backofen für etwa 20-30 Minuten backen. Nach dem Backen direkt mit etwas Butter bestreichen.

---

## WEITERE REZEPT-IDEEN FÜR BROT & BRÖTCHEN



**Dinkel-Joghurt-Brot**



**Protein Pfannenbrot mit Käse**



**Einfaches Weizen-Sauerteigbrot**



**Einfaches Dinkel-Sauerteigbrot**



## **Weizen-Sauerteigbrot ohne Hefe**



## **Luftige Weizenbrötchen**



## **Dinkel-Zwiebel-Baguette**



## **Laugenkonfekt**

---

# MEIN REZEPTBUCH

Das Rezeptbuch zum Selberschreiben – Deine 150 Lieblingsrezepte im eigenen DIY Kochbuch



[mehr Infos zum Buch](#)

---

**TOLLE BRÖTCHENBACKFORMEN FINDET IHR HIER**

---

---

## **DAS KÖNNTE DICH AUCH INTERESSIEREN**

---