

Burger Brötchen nach ungarischem Rezept

Schwierigkeitsgrad mittel
 Portion/ Größe 8 Stück
 Zubereitungszeit 20 Minuten
 Gärzeit 50 Minuten
 Backzeit 20 Minuten
 Temperatur 200° O/U

Zutaten

700 gr Weizenmehl
 30 gr frische Hefe
 ca. 350 ml lauwarme Milch
 60 gr Puderzucker
 2 Eigelb
 80 gr Margarine oder Butter
 1,5 Tl. Salz
 +1 Eigelb zum Bestreichen



Zubereitung

Das Mehl und den Puderzucker in die Rührschüssel sieben, Salz zugeben und die Hefe darüber bröseln. Milch leicht aufwärmen.

Mit dem Knethaken die Butter und Eigelb unterkneten. Nach und nach die restliche Milch dazugeben. Ca.8-10 Minuten kneten lassen.

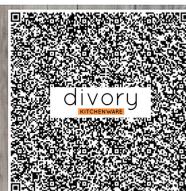
Den Teig aus der Schüssel nehmen, kurz mit den Händen nochmals durchkneten und rund wirken. Zugedeckt für ca. 30-40 Minuten ruhen lassen.

Den Teig zu einer Rolle formen und auf 8 gleichgroße Stücken teilen. Alle Teile einzeln durchkneten und rund wirken.

Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und mit der Ei- Milch- Mischung (dazu Eigelb mit 1-2 Tropfen Milch glatt rühren) bepinseln und nochmals 15 Minuten ruhen lassen.

Backofen auf 200° vorheizen.

Nach der Ruhezeit besprühen wir die Brötchen mit etwas lauwarmem Wasser und backen sie ca. 15-20 Minuten.



**-15%
RABATT**

auf alle Teile von Divory bei AMAZON

Code: **KAISERLICH**

Noch mehr kaiserliche Rezepte
auf www.kaiserlichgekocht.com

