

Rezept

Einback - Rezept für den Brotbackautomat

Ein Rezept von Einback - Rezept für den Brotbackautomat, am 09.06.2026

Zutaten

220 ml Milch	1 TL Salz
2 Eigelb	120 g Butter
40 g Zucker	1 TL Bourbon Vanillezucker
475 g Weizenmehl Type 405	1 TL Trockenhefe
1 Eigelb zum Bestreichen	Mehl für die Arbeitsfläche

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 11 STÜCK | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 280 kcal

Zubereitung

1. Die Zutaten in der angegebenen Reihenfolge in die Backform des Brotbackautomats geben. Bitte die Bedienungsanleitung des Gerätes beachten.

2. Den fertigen Teig entnehmen und kurz kneten. 11 Stücke von je 80 g abteilen, rundwirken. 5 Min. ruhen lassen, anschließend auf 14 cm langstoßen. Die Stücke eng nebeneinander auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Mit einem Tuch abdecken, 20 Min. ruhen lassen.

3. Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Einback kurz vor dem Backen mit Eigelb bestreichen. 20-25 Min. backen (Mitte).