Rezept

Schnelle Morgenmantel-Brötchen

Ein Rezept von Schnelle Morgenmantel-Brötchen, am 22.05.2025

Zutaten

500 g	Mehl
1 TL	Salz
	Milch zum Bestreichen
1 Päckchen	Trockenbackhefe (für 500 g Mehl)
300 ml	Buttermilch

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 10 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 180 kcal

Zubereitung

1. Am Vorabend die Teiglinge zubereiten. Dafür das Mehl mit der Trockenbackhefe und dem Salz mischen. Die Buttermilch handwarm erwärmen und dazugeben. Das Ganze mit den Knethaken des Handrührgeräts oder mit den Händen zu einem geschmeidigen Teig verkneten, bis er beim Kneten Blasen wirft.

2. Aus dem Teig eine Rolle formen und ca. 10 Brötchen abschneiden, formen und auf ein mit Backpapier oder Dauerbackfolie ausgelegtes Blech setzen. Die Teiglinge mit einem feuchten Küchentuch abdecken und über Nacht kühl stellen.

3. Am nächsten Morgen die Brötchen mit Milch bestreichen und in den kalten Backofen schieben. Den Ofen auf 200° einstellen und die Brötchen (Mitte, Umluft 180°) ca. 30 Min. backen.