

Zuckerbrötli

Andreas

January 9, 2026

Gesamtzeit: 3h

Teig		Guss	
500 g	Weissmehl	1	Eigelb
1.5 KL	Salz	1 EL	Milch
1 Pack	Trockenhefe	3 EL	Hagelzucker
3 l	Milch		
60 g	Butter		

1. Mehl + Salz + Trockenhefe in Schüssel tun und mit Löffel vermischen, danach Milch und Butter dazugeben
2. Teig kneten. Kenwood: 5min mischen, 4x falten; 3x: 5min kneten + 4x falten
3. Feuchtes Tuch über Teig und 30min ruhen
4. 4x Teig falten
5. 60-90min Teig ruhen
6. Teig in 24 Kugeln aufteilen und auf Blech, 15min ruhen
7. Backofen auf 220°C vorwärmen
8. Hagelzucker in Geschirr reintun
9. Eigelb und 1EL Milch verrühren, Teig-Kugeln damit bestreichen
10. Teigkugeln in Hagelzucker-Geschirr reintunken
11. In der unteren Hälfte des Backofens stellen, Backofen auf 200°C stellen
12. 20 min Backen