

# Zuckerbrötli

Andreas

December 24, 2025

**Gesamtzeit:** 3h

	<b>Teig</b>		<b>Guss</b>
3l	Milch	3 EL	Hagelzucker
500g	Weissmehl	1	Eigelb
60g	Butter	+ EL	Milch
1.5 KL	Salz		
1 Pack	Trockenhefe		

1. Teig kneten. Kenwood: 5min Mischen, 4x Falten; 3x: 5min Kneten + 4x Falten
2. Feuchtes Tuch über Teig und 30min ruhen
3. 4x Teig falten
4. 60-90min Teig ruhen
5. Teig in 24 Kugeln aufteilen und auf Blech, 15min ruhen
6. Backofen auf 220°C vorwärmen
7. Hagelzucker in Geschirr reinton
8. Eigelb und 1EL Milch verrühren, Teig-Kugeln damit bestreichen
9. Teigkugeln in Hagelzucker-Geschirr reintonken
10. Untere Hälfte im Backofen tun, Backofen auf 200°C stellen
11. 20 min Backen