

Spitzwecken

Kategorien: Brot, Hefe, Kuchen, Teig, Saisonales

Zutaten für: 1 Rezept

300	Gramm	Weizenmehl Typ 450
25	Gramm	Frische Hefe
1	Teel.	Zucker
1/8	Ltr.	Lauwarme Milch
1		Ei
60	Gramm	Butter oder Margarine
1		Löffelspitze Salz
		Abgeriebene Schale von 1/2 Zitrone
1	Prise	Gemahlene Nelken
1		Eigelb mit
2	Essl.	Dosenmilch verquirlt.

Anleitung:

Das Mehl in eine Schüssel sieben. Die Hefe mit dem Zucker und 5 Esslöffel Milch verrühren und 15 Minuten stehenlassen. Dann den Hefeansatz, die übrige lauwarme Milch, das Ei, die weiche Butter und die Gewürze zum Mehl geben und alles zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Den Teig dünn mit Mehl bestäuben und zugedeckt 45 Minuten gehen lassen. Den gegangenen Teig nochmals kurz durchkneten und in 6 - 8 Stücke teilen. Jedes Teigstück zu einer ovalen Rolle formen und auf ein mit Alufolie bespanntes Backblech legen. In jedes Brötchen in Längsrichtung mit einer Schere mehrere Einschnitte machen, die "Spitzen" etwas hochziehen. Die Spitzwecken noch 15 Minuten gehen lassen, dann mit Eimilch bepinseln und goldgelb backen. Ofenfrisch schmecken sie am besten.

Backzeit: 25 Minuten Temperatur: 220 °C Celsius