



Gesunde & Leckere

# Milchbrötchen

- 8 Brötchen
- 250 g Dinkelmehl Typ 1050
- 1 Packung Trockenhefe
- 1 Prise Salz
- 100 ml Milch, lauwarm
- 1 Ei
- 4 EL Apfelmark
- 50 g weiche Butter
- 50 g Rosinen optional
- Zum Bestreichen:
  - 1 TL Milch
  - 1 TL Ahornsirup

Mehl, Trockenhefe und Salz mischen.

Nun Milch, Ei, Apfelmark und Butter zugeben und einen Teig ankneten.

Die Rosinen unterheben.

Den Teig ca. 30 Minuten gehen lassen,  
anschließend nochmal kräftig durchkneten.

Aus dem klebrigen Teig (am besten mit eingöhlten Händen) 8 Brötchen formen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen.

30 Minuten ruhen lassen.

Währenddessen den Backofen auf 200° C vorheizen.

Die Milch mit dem Ahornsirup mischen und die Brötchen bestreichen.

Die Milchbrötchen in ca. 15 Minuten goldbraun backen.