



Kindergartenbrötchen

Möchtest du zuhause unsere Kindergartenbrötchen backen?

Dann brauchst du:

150ml sehr warmes Wasser

150ml Milch

0,5-1 Würfel Hefe

150g Joghurt

600g Mehl

Prise Salz

Den Backofen musst du auf 180 Grad vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen. Nun mischst du das sehr warme Wasser mit der Milch, bis die Flüssigkeit lauwarm ist und sich die Hefe gut darin auflösen kann. Ca. 5 Minuten stehen lassen. Anschließend füllst du das Mehl in eine große Schüssel und gibst die Hefemischung und den Joghurt hinzu. Alles wird mit den Knethaken des Mixers gut verknetet. Mit zwei feuchten Löffeln stichst du nun 9-12 Teiglinge ab, die du auf dein Backblech setzt. Im Ofen müssen deine Brötchen nun 20-25 Minuten backen.

Guten Appetit und viel Spaß beim Backen! Sende uns gerne ein Foto an:

L.gruen@cekis.de