

BRÖTCHEN MIT HAGELZUCKER

Zutaten:

500 g Zopfmehl

1,5 TL Salz

1 TL Zucker

1 TL Malz

50 g Butter

0,5 Würfel Frischhefe

50 g Wasser

150 g Milch

120 g Magerquark

Hagelzucker zum Bestreuen

Zubereitung:

1. Mehl, Salz, Zucker, Malz, Butter und Hefe in den Mixtopf geben und **5 Sekunden / Stufe 7** mischen, umfüllen.
2. Wasser, Milch und Magerquark **3 Minuten / 37° / Stufe 2** erwärmen.
3. Das Mehlgemisch zugeben und **2 Minuten / Teigstufe** kneten.
4. Den Teig in eine Schüssel umfüllen und ca. 1 Stunde gehen lassen.
5. Aus dem Teig ca. 8-10 Brötchen formen, nochmals ca. 20 Minuten gehen lassen.
6. Die Brötchen einschneiden, mit Wasser bepinseln und mit dem Hagelzucker bestreuen.

Backen: Die Brötchen in der unteren Hälfte des auf 200° vorgeheizten Ofens ca. 16 Minuten backen.