

HEFETEILCHEN

ZUTATEN

20 g frische Hefe
250 ml warme Milch
0,5 TL Rohrohrzucker
500 g Mehl
0,5 TL Meersalz
60 g zerlassene Butter
1 x Ei
1 x Eigelb
Wasser
Kürbiskerne

... SO GEHT'S

1. Hefe mit etwas Milch und Zucker mischen.
2. Restliche Milch mit zerlassener Butter und Ei verrühren.
3. Mehl mit Salz mischen und mit Milchlösung vermengen. Zum Schluss die Hefemasse dazugeben.
4. Das Ganze kurz und kräftig zu einem homogenen Teig kneten, warm stellen und aufgehen lassen.
5. Noch einmal kneten und anschließend zu kleinen Rollen formen. Diese Rollen zu kleinen, runden Nestern drehen, in die später ein gekochtes Ei gesetzt werden kann.
6. Nochmals aufgehen lassen und mit verdünntem Eigelb bestreichen.
7. Mit Kürbiskernen verzieren.
8. Im Backofen bei 180° C ca. 15–20 Min. goldbraun backen.



GUTES GELINGEN UND GUTEN APPETIT