



Zwiebelbrötchen

Zutaten

- 375 g Mehl
- 1 large Trockenhefe
- 250 ml Wasser
- 1 Beutel Maggi Für Genießer, Zwiebel Suppe
- 50 g Butter
- 1 Eigelb
- 1 EL Milch, 1,5% Fett
- 2 EL Sesamkörner

Zubereitung

1. Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze (Umluft 170°C) vorheizen.
2. In einer Schüssel Mehl mit Trockenhefe mischen.
3. In einem Topf Wasser zum Kochen bringen. MAGGI Für Genießer Zwiebelsuppe einrühren unter Rühren aufkochen und bei geringer Wärmezufuhr 5 Min. kochen. Dabei gelegentlich umrühren. Butter unterrühren und auf Handwärme abkühlen lassen.
4. Zwiebelsuppe unter das Mehl kneten. Den Teig an einem warmen Ort (z.B. im Backofen bei knapp 50°C) zu doppelter Größe gehen lassen. Den Teig nochmals durchkneten und daraus 15 Brötchen formen.
5. Eigelb mit Milch verrühren und die Brötchen damit bestreichen. Mit Sesamkörnern bestreuen. Nochmals ca. 15 Min. gehen lassen. Anschließend im Backofen ca. 25 Min. backen.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	20 g
Energie	135 kcal
Fett	4 g
Protein	3 g

🕒 70 Minuten

⊕ 15 Stück