Tanjas süße Brötchen

Dieser Beitrag enthält Werbung für Tanjas glutenfrei.
Wer süße Hefeteigbrötchen mag, wird diese süßen Brötchen lieben! Himmlisch weich, luftig und köstlich – egal ob pur, mit Rosinen oder Schokodrops verfeinert!

glutenfrei, weizenfrei, maisfrei, sojafrei, laktosefrei. Hefefrei, milchfrei, fruktosearm und eifrei siehe Tipp am Rezeptende

Für 6 Stück

250g (1 Packung) Backmischung BRÖTCHEN & BREZEN von *Tanjas glutenfrei*
20g Zucker
1 P. Vanillezucker
1 Prise Salz
200ml lauwarme Milch (ggf. laktosefrei)
½ Würfel Frischhefe oder 1 P. Trockenhefe
25g Butter oder Margarine (ggf. laktosefrei), flüssig
Nach Geschmack: 65g Rosinen oder 65g Schokodrops (ggf. laktosefrei)
Außerdem: 1 Ei, verquirlt

1. Mehl, Zucker, Vanillezucker und Salz in eine Rührschüssel geben.
2. Frisch- oder Trockenhefe in der lauwarmen Milch auflösen.
3. Hefemilch, Butter und, nach Wunsch, Rosinen oder Schokodrops zum Mehl geben und 4 Minuten zu einem glatten Teig verkneten. Der Teig soll weich, aber dennoch gut knetbar sein.

Bei Bedarf noch 10ml Milch hinzufügen.
4. Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben. Teig leicht bemehlen, in 6 Stücke teilen, mit bemehlten Händen Kugeln formen und diese leicht plattdrücken. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Teiglinge mit verquirltem Ei bepinseln.
5. Das Backblech in den **kalten** Backofen einschieben und den Backofen auf 200 Grad Umluft oder 220 Grad Ober- und Unterhitze einstellen. Tipp: Die süßen Brötchen werden schöner, wenn sie bei Umluft gebacken werden! Teiglinge insgesamt für 30 – 35 Minuten im Backofen belassen und dabei goldbraun backen. Werden die süßen Brötchen während der Backzeit zu dunkel, mit Backpapier abdecken.
6. Die fertigen Brötchen aus dem Ofen nehmen, abkühlen lassen und genießen!

Hefefrei – Tipp: Hefe weglassen und durch ein Päckchen Backpulver ersetzen. Die Milch muss nicht lauwarm sein.

Fruktosearm – Tipp: Zucker durch 25g Getreidezucker und 25g Reissirup ersetzen. Vanillezucker durch etwas gemahlene Vanille austauschen. Rosinen sind fruktosereich, deshalb nicht einsetzen. Auf Wunsch fruktosearme Schokolade hacken und unter den Teig kneten.

Milchfrei – Tipp: Milch durch Mandel- oder Cashewdrink ersetzen. Vegane Margarine anstatt Butter verwenden.

Eifrei – Tipp: Speiseöl zum Bestreichen der Teiglinge verwenden.

rezepte-glutenfrei.de