



## **BRIOCHE-BUNS**

Ergibt 8 Brötchen

### **Zutaten:**

3 EL Vollmilch  
40 gr Rohrzucker, gemahlen  
450 gr Mehl  
1/2 Würfel frische Hefe  
1 grosses Ei  
40 gr. Margarine, weich  
2 TL Salz  
2,4 dl Wasser  
Zum Bestreichen;  
1 Eiweiss  
1 EL Wasser  
1 Prise Salz  
weisser Sesam

### **ZUBEREITUNG:**

Die Milch in einem Schüsselchen leicht erwärmen, vom Mehl und dem Zucker je ein Esslöffel zur Milch geben und verrühren. Die Hefe zerbröckeln und zugeben, alles mischen und 10 min. stehen lassen. In der Zwischenzeit das Ei mit dem restlichen Zucker leicht aufschlagen. Nun das restliche Mehl mit der Margarine und dem Salz, dem Wasser und den anderen beiseite gelegten Zutaten mit der Küchenmaschine in 5 min. zu einem weichen Teig kneten. Danach mit einem feuchten Tuch bedecken und ums Doppelte aufgehen lassen. Jetzt aus dem Teig 8 Buns formen, aufs Blech geben, nochmals zudecken und erneut eine halbe Stunde gehen lassen. Danach mit dem Eiweiss bestreichen und den Sesam darüber streuen. Backen: im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad/15 min.

Gutes Gelingen und liebe Grüsse

*Belinda K.*

Eat, letters and deco

