

SELBSTGEBACKENE BRÖTCHEN

- 500 g Mehl
- 2 $\frac{1}{2}$ TL Zucker in Pulver
- dazu 1 Würfel Hefe bröseln
- mit lauwarmem Trinkwasser aufkneten
- an den Rand 2 Eierlöffel Fett
- gehen lassen bis die Hefe kugelig ist
(ca. 10-15 min)
- an den Rand 3 Eier
- mit Luften beginnen
- langsam dazu geben
- bei 150°C 10 min vorheizen
- bei 200°C 15 min backen