

Hamburger-Brötli

1'100 g	Weissmehl
300 g	Milch
260 g	Wasser
100 g	Butter
20 g	Salz
40 g	Hefe
20 g	Zucker
5	Eier

2 Eigelb zum Bestreichen.

- ❖ Die Zutaten (ausser die zwei Eigelb) gut zu einem Teig mischen und mit der Maschine oder von Hand sehr gut kneten.
- ❖ Den Teig zwei Stunden an einem warmen Ort gehen lassen.
- ❖ Anschliessend runde Kugeln formen und nochmals eine Stunde gehen lassen.
- ❖ Mit dem Eigelb bestreichen.
- ❖ Im Ofen bei 180 Grad Umluft ca. 15 Minuten backen.

Geniessen Sie die feinen Hamburger-Brötli!

Andrea und Markus Sprenger – von Siebenthal
Gastgeber im Golfhotel Les Hauts de Gstaad & SPA

