

Zutaten

- 200 ml warmes Wasser
- 50 g Butter
- 1EL Zucker
- ½ TL Salz
- 20 g frische Hefe
- 1 Ei
- 400 g Mehl
- 1 Eiweiß, verquirlt
- Sesamsaat

Backen

Für die Brötchen

Entdecken Sie unser Rezept für frische Brötchen! Perfekt für den Grillabend. Jetzt nachkochen und genießen bei Kochateliers!

So wird’s gemacht:

1. Butter, Zucker und Salz im warmen Wasser auflösen, zum Schluss die Hefe hinzugeben und verrühren. Dabei darauf achten, dass die Flüssigkeit nur handwarm ist. Das Ei und Mehl hinzugeben und gut verkneten, bis sich der Teig vom Schüsselrand löst. Den Hefeteig ca. 30 Minuten gehen lassen, anschließend zu kleinen Brötchen formen und erneut gehen lassen. Dann mit dem verquirlten Eiweiß bestreichen und mit Sesamsaat bestreuen. Im Backofen bei Ober- und Unterhitze bei 250 °C ca. 12 Minuten backen.