

# >> Süßes Hefebrot zum Kaffee (LAUP)

## Zutaten für ca. 20 Brötchen

- > 110 g Butter
- > ca. 700 ml Milch
- > 84 g Hefe
- > 700 g Weizenmehl
- > 300 g Roggenmehl
- > 100 g Zucker
- > 1 TL Salz
- > 3 TL Anis
- > 1 Ei

Nach  
einem alten  
Rezept aus einem  
handgeschriebenen  
Kochbuch



## Zubereitung

- > Die Butter schmelzen, mit lauwarmer Milch mischen und die Hefe darin auflösen.
- > Roggenmehl, Zucker, Salz und Anis dazugeben, mit dem Weizenmehl zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten und an einem warmen Ort eine Stunde gehen lassen.
- > Den Teig auf einer gemehlten Fläche zu einer dicken Rolle auslegen und große, runde Klöße daraus formen. Diese nochmals eine halbe Stunde gehen lassen.
- > Die Klöße mit verschlagenem Ei bepinseln und im Ofen auf der mittleren Schiene bei 180-200°C backen. Vor dem Verzehr auskühlen lassen.

LAUP servieren Sie am besten frisch mit Butter.

