

# BRIOCHETEIG

ZUM SELBER MACHEN UND NASCHEN



WELS

## Zutaten

- 1/4 l Milch
- 8 dag Kristallzucker
- 6 dag Butter (lauwarm erwärmen)
- 1/2 kg Mehl
- 1/2 Würfel frischer Germ
- 1 Ei

Guten  
Appetit

## Zubereitung

1. Die Zutaten mischen und
2. den Teig rasten lassen.
3. Danach nochmals durchkneten und etwa eine halbe Stunde rasten lassen.
4. Die Masse zu einem lustigen Hasen formen,
5. dann mit Milch einpinseln und
6. im vorgeheizten Backrohr bei 180 Grad goldgelb backen.

