



Tillman's Rezept-Tipp

Muffinbrötchen - selbstgemacht

Zubereitung: Die Milch in einem kleinen Topf erwärmen, bis die ersten Blasen aufsteigen, dann vom Herd nehmen. Den Zucker begeben und umrühren, bis er ganz aufgelöst ist. Das Ganze abkühlen lassen, bis es lauwarm ist.

In einer kleinen Schüssel die Hefe in warmem Wasser auflösen, bis die Mischung cremig ist, ca. 10 Minuten. In einer großen Schüssel Milch, Hefe-Mischung, Fett und 3 Tassen Mehl gut glatt rühren. Salz und den Rest vom Mehl zugeben und kneten. In eine eingefettete Schüssel geben, zudecken und aufgehen lassen.

Durchkneten und ca. 1,5 cm dick ausrollen. Mit einem Glas oder einer Thunfischdose runde Fladen ausstechen. Maismehl auf ein gewachstes Papier streuen, die Fladen darauf legen und diese auch bestreuen. Zudecken und nochmals eine halbe Stunde aufgehen lassen.

Die eingefettete Grillpfanne erhitzen. Die Muffins ca. 10 Minuten auf beiden Seiten bei mittlerer Hitze anbraten. Die gebackenen Muffins im Ofen warm halten, bis alle Muffins gebraten sind.

Danach mit dem Toasty belegen – fertig!

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten

Zutaten: 1 Tasse Milch, EL Zucker, 11 Pck.

Trockenhefe, 1 Tasse warmes Wasser, ¼ Tasse Fett zerlassen, 6 Tassen Mehl, 1 TL Salz, etwas Fett für die Schüsseln und Pfanne, Maismehl

Tillman's wünscht Ihnen „Guten Appetit“



www.tillmans.de