

# Weggli

ERGIBT CA. 10 STÜCK

**500g Weissmehl**

**10g Salz**

**3TL Zucker**

**½ Würfel Hefe, ca. 20g**

**3dl Milch, lauwarm**

**80g Butter, weich**

**1 Ei**



**1.** Mehl, Salz und Zucker mischen. Hefe zur Milch geben und mit einem Schwingbesen verrühren, bis sie sich aufgelöst hat. Butter in Würfel schneiden. Hefemilch und Butterwürfel zum Mehl geben. Zu einem weichen, geschmeidigen Teig kneten. Zugedeckt ca. 2 Stunden auf das Doppelte aufgehen lassen.

**2.** Teig in Stücke à ca. 90g teilen. Zu Kugeln formen, auf Backpapier legen. Mit einem Teighorn mittig eine Spalte hineindrücken. Weggli zugedeckt weitere ca. 45 Minuten aufgehen lassen.

**3.** Backofen auf 210°C Unter-/Oberhitze vorheizen. Weggli nochmals mit Teighorn eindrücken. Ei verquirlen, Weggli damit bepinseln. In der Ofenmitte ca. 15 Minuten goldgelb backen. Auskühlen lassen.

## ZUBEREITUNG

🕒 ca. 15 Minuten

+ knapp 3 Stunden aufgehen lassen

+ ca. 15 Minuten backen

---

Pro Stück ca. 8 g Eiweiss, 9 g Fett,  
39 g Kohlenhydrate, 1150 kJ/270 kcal