



## Osterbrötchen

Ergibt: 6 kleine Brötchen

### Zutaten:

20 g Butter

2 EL Wasser, lauwarm

100 g Skyr, Zimmertemperatur

1 Msp. Vanillearoma

175 g Mehl

½ Päckchen Trockenhefe

1 EL Erythrit

1 Prise Salz

1 Eigelb

1 EL Milch

### Zubereitung:

1. Die Butter schmelzen und dann mit dem lauwarmen Wasser, dem Skyr und der Vanille verrühren.
2. In einer großen Schüssel das Mehl mit der Hefe, dem Erythrit und dem Salz verrühren. Die Butter-Skyr-Mischung dazu geben und zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Den Teig zugedeckt gut 1 Stunde an einem warmen Ort gehen lassen. (Ich heize dazu immer den Backofen auf 50 °C auf, stelle ihn aus und dann die Schüssel hinein.)
3. Wenn der Teig gegangen ist, aus der Schüssel nehmen und daraus 6 gleich große Brötchen formen. Wenn gewünscht, können auch Hasen o. ä. daraus geformt werden. Die Brötchen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen. Mit einem Tuch abdecken und noch einmal ca. 30 Minuten gehen lassen.
4. Kurz vor Ende der Gehzeit den Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen.
5. Das Eigelb mit der Milch verquirlen und die Brötchen damit einpinseln. In den Ofen schieben und ca. 15–20 Minuten goldbraun backen.

**Tipp:** Die Brötchen lassen sich gut vorbacken und einfrieren. Man kann sie dann am Abend vor dem Frühstück in den Kühlschrank stellen und dort auftauen lassen oder direkt morgens aus der Truhe nehmen. Im heißen Ofen nochmals 2–3 Minuten backen, dann schmecken sie wie frisch.

