

LOW CARB 1. August Weggli

Feiern ohne Reue – buttrige Weggli für Brunch oder Aperero



Vorbereitung: Mit Backpapier belegtes Blech

Zutaten für ca. 20 kleine Weggli:

200 g	Konzelmanns Mandelmehl
300 g	Konzelmanns Eiweiss Mehl Mix
2 EL	VITALUCE BIRKENSÜSSE (XYLIT)
80 g	Butter, weich
2.5 dl	Milch, warm
2 Stk.	Eier
1 Päckli	Trockenhefe
1 Stk.	Eigelb zum Bestreichen

ZUBEREITUNG

1. Mehle, Xylit und Butter in Stücken, weich, in eine Schüssel geben.
2. Milch leicht erwärmen, Hefe begeben und unter Rühren auflösen.
3. Milch-Hefe zu dem Mehl geben, Eier begeben und alles gut zu einem homogenen Teig kneten.
4. Zugedeckt an einem warmen Ort, ca. 60-90 Minuten aufgehen lassen.
5. Brötchen formen, nochmals ca. 30 Minuten gehen lassen, mit Eigelb bestreichen und mit schere ein Kreuz schneiden.
6. Backen: 200 °C (Umluft 180 °C) ca. 20 Min.
7. Herausnehmen, leicht auskühlen lassen.