



## Pfingstrosenbrot

Am Abend vor Pfingsten kann jedes Jahr ein Pfingstrosenbrot gebacken werden. Durch seine Form lässt es sich wunderbar in kleine Frühstücksbrötchen teilen. Köstliche kleine Brötchen aus dem großen Brot für alle herausgebrochen, läuten so am Morgen den Festtag ein.

### **Zutaten:**

600 g Weizenmehl Typ 1050  
20 g Hefe  
1 Eßl Honig  
1/4 Liter lauwarme Milch oder Pflanzenmilch  
2 Eier (alternativ 4 Essl Apfelmus)  
Salz  
50 g Butter oder Magarine  
Milch zum bestreichen.

### **Zubereitung:**

Die Butter schmelzen und lauwarm zur Milch geben.  
Die Hefe in der Milchbutter, mit dem Honig zusammen, auflösen. Salz hinzugeben.  
Mit dem Mehl und den Eiern, oder Apfelmus gut verkneten. 30 min gehen lassen.  
Den Teig ca 1 cm dick ausrollen, mit Milch bestreichen und zusammenrollen.  
Die Rolle in 19 gleich breite Scheiben schneiden und zu einer Blume zusammenlegen.  
Mit Milch oder Ei bestreichen und bei 180°C in ca 30 min goldbraun backen.  
Frohe Pfingsten!