

Speckbrötchen

Zutaten:

550 g Mehl
1 Würfel Hefe
¼ l Milch
etwas Zucker
1 TL Salz
60 g Margarine
1 Ei
200 g Schnippelschinken
4 mittelgroße Zwiebeln

Zubereitung:

Den Schinken mit den Zwiebeln in einer Pfanne andünsten.
Dann aus den restlichen Zutaten einen geschmeidigen Teig kneten und die Schinken-Zwiebel-Masse unterkneten.
Teig ca. 30-45 min gehen lassen.
Kleine Brötchen formen, mit etwas Eigelb bepinseln und 20-25 Minuten bei 200 ° C backen.