

Zutaten:

Hefeteig:

150 ml Milch
2 TL Zucker
1/2 W. Hefe
325 g Mehl
45 g Zucker
75 g Butter
1 Ei
1 Eigelb
1 TL Schale einer unbehandelten Orange
1/2 TL Anis

Zubereitungszeit: 45min

Backzeit: 25min

Temperatur:

Ober- u. Unterhitze: 200°C

Umluft: 200°C

Zubereitung:

Milch lauwarm erhitzen, Zucker und Hefe dazugeben. Den Vorteig verrühren und 10 Minuten gehen lassen. Mehl in eine Schüssel sieben, mit Zucker mischen und in die Mitte eine Mulde eindrücken. Butter schmelzen und abkühlen lassen. Zusammen mit den übrigen Zutaten am Rand verteilen. Hefelösung zufügen und zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Sollte der Teig zu feucht sein, noch 1-2 EL Mehl unterkneten. An einem warmen Ort noch 30 Minuten gehen lassen.

Schnuffel auf den **Thermo-Star Vario** stellen mit **Dauerbackunterlage** stellen.

Teig nochmals durchkneten und kleine Kugeln formen. In die Form setzen und nochmals 20 Min. gehen lassen.

Im vorgeheizten Backofen backen ca 25 Min. bei 200°