

Milchkonfitüre mit Milchbrötchen

Zeit: 2-3 Stunden, **Gehzeit:** etwa 2 Stunden

Backzeit: ca. 25 Minuten

Niveau: mittel

Zutaten für Milchkonfitüre:

- 1 l Weihenstephan haltbare Milch 3,5% Fett
- 1 Vanilleschote
- 500 g Zucker

Zutaten für Milchbrötchen:

- 500 g Mehl
- 100 g Zucker
- Salz
- 1 Pck. Trockenhefe
- 200 ml lauwarme Weihenstephan haltbare Milch 3,5% Fett
- 125 g weiche Weihenstephan Butter

Zubereitung (für etwa 350 ml)

1. Für die Milchkonfitüre die Vanilleschote längs halbieren, das Mark mit einem Messerrücken herauskratzen. Mark und Schote mit Weihenstephan haltbarer Milch und dem Zucker in einem schweren Topf zum Kochen bringen. Bei kleiner Hitze ca. 2 Stunden lang kochen lassen, bis die Konfitüre cremig wird und einen karamellfarbenen Ton annimmt. Dabei etwa alle 10 Minuten einmal kräftig mit einem Schneebesen durchrühren, damit die Milchkonfitüre nicht anbrennt. Gegen Ende der Kochzeit die Vanilleschote herausnehmen und die Temperatur etwas verringern. In Marmeladengläser füllen, sofort verschließen und abkühlen lassen.

Tipp: Milchkonfitüre heiß umfüllen und Glas fest verschließen, so bleibt die Konfitüre im Kühlschrank oder im Keller bis zu 3 Monaten haltbar.

2. Für die Milchbrötchen Mehl, Zucker und 1 Prise Salz in einer Schüssel mischen. Trockenhefe in einer Mulde mit 200 ml lauwarmer Weihenstephan haltbarer Milch verrühren, mit Mehl bestäuben und an einem warmen Ort 10 Min. gehen lassen. Weihenstephan Butter hinzugeben und zu einem glatten Teig kneten. Die Schüssel mit einem Tuch zudecken und nochmals an einem warmen Ort 60–90 Min. gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat. 12 kleine Brötchen formen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen, noch einmal 20-30 Min. gehen lassen, dann einmal einschneiden und bei 180 Grad (Umluft 160 Grad) ca. 25 Min. auf der zweituntersten Schiene backen, kurz vor Schluss mit Wasser besprühen. Milchbrötchen mit der Konfitüre bestreichen.