

## Honigbrötchen

### *Für 12 Stück:*

500g	Mehl
1 TL	Salz
2 EL	Zucker
1P.	Trockenhefe
1	Ei Größe L
2 EL	Öl
2 EL	Honig
180 ml	Wasser

### *Zum Bestreichen:*

1 EL	Honig
1 EL	heißes Wasser

In einer Schale Mehl, Salz, Zucker und Hefe gut vermischen. Das Ei, Öl und den Honig zugeben und anfangen zu kneten. Während des knetens langsam das Wasser zugeben. Falls der Teig noch zu trocken ist, ggf. noch etwas Wasser zugeben. Den Teig 10 Minuten kneten. danach gut einölen und in eine gefettete Schüssel legen, mit Frischhaltefolie abdecken und 1,5 Std. gehen lassen. Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche legen und 0,5cm dick ausrollen. Aus dem Teig Kreise ausstechen - ca. 8 cm Durchmesser. Je 4 Kreise überlappend aneinander legen und zu einer kurzen etwas dicken Rolle aufrollen. Die Rolle in der Mitte halbieren. Je eine Hälfte mit der Schnittfläche nach unten in eine gefettete Muffinform legen. Nochmals 20 Minuten gehen lassen. Den Backofen auf 180°C vorheizen. 1 EL Honig mit 1 EL heißes Wasser verrühren. Die Brötchen ca. 20 - 25 Minuten backen, bis sie eine schöne Farbe bekommen. Die Muffinform aus dem Ofen nehmen und die Brötchen sofort mit dem verdünnten Honig bestreichen. Brötchen ganz auskühlen lassen und erst dann aus der Form nehmen.