

Topfenbrötchen

Dauer: Mittel Kategorie: Jausenrezepte Vegetarisch Saison: Ganzjährig

11 Stück



Zutaten

250 G	Topfen
100 G	Naturjoghurt
1	Ei
300 G	Weizenmehl
100 G	Dinkelmehl
1 PKG	Backpulver
1 TL	Salz
2 TL	Brotgewürz
1 EL	Öl
1	Ei zum Bestreichen
	Sesam, Haferflocken zum Bestreuen

Zubereitung

1. Topfen, Joghurt, Ei und Öl miteinander verrühren.
2. Danach das Mehl, Backpulver, Salz und Brotgewürz dazugeben.
3. Alles zu einem geschmeidigen Teig verkneten.
4. In 10 – 12 Stücke teilen und zu runde Brötchen schleifen.
5. Danach die Teiglinge flachdrücken mit verquirltem Ei bestreichen.
6. Je nach belieben mit Körner bestreuen und bei 200 Grad Ober-/ Unterhitze ca. 15 – 20 Minuten backen.