

Backpulverbrötchen

Unerwarteter Besuch und kein Brot im Haus? Kein Problem. Diese knusprigen Brötchen sind im Nu zubereitet und munden garantiert allen – am besten frisch aus dem Ofen. Servieren Sie sie warm in ein Tuch eingewickelt in einem Körbchen.

Für ca. 12 Brötchen:

300g Vollkornmehl
2 TL Backpulver
1 TL Salz

Mehl, Backpulver und Salz in eine Schüssel geben und zusammen vermischen

50g weiche Butter
2½dl Milch

Butter und Milch verrühren und zum Mehl geben. Alles gut zu einem feuchten Teig verrühren.

Mit dem Glaceportionierer 12 Teigkugeln auf ein eingefettetes Blech setzen

Kümmel, Sesam, Mohn,
Leinsamen

nach Belieben Brötchen damit bestreuen

Backen:

In der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens 10 – 15 Minuten knusprig backen.