

Kümmelbrötchen

Schritte: 8

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten

8 Portionen

25 g	Hefe	200 ml	warmes Wasser
300 g	Joghurt	2	Eier
1100 g	Mehl	1 Päck.	Backpulver
100 g	zerlassene Butter	2 EL	Zucker
1 TL	Salz	1/2 TL	Kümmel
1 TL	schwarzer Sesam		

Zubereitung

Zubereitung

1. Zerkrümelte Hefe mit Wasser glatt rühren, dann Joghurt und ein geschlagenes Ei zugeben.
2. Das gesiebte Mehl mit Backpulver, Zucker, Kümmel und Salz vermischen.
3. Die beiden Massen miteinander verrühren, Butter zugeben und mit dem Knethaken durcharbeiten, bis der Teig Blasen wirft.
4. Teig zugedeckt 90 Minuten gehen lassen.
5. Wenn der Teig aufgegangen ist, in 24 Stücke teilen, Brötchen formen und auf ein Backblech legen.
6. Noch einmal 30 Minuten gehen lassen, inzwischen den Backofen auf 225°C vorheizen.
7. Das gebliebene Ei schaumig schlagen und damit die Brötchen bestreichen.
8. Zuletzt Sesam darüber streuen und das Backblech für 15 Minuten in den Backofen schieben.

Die Zutaten für dein Lieblingsrezept findest du in deinem Selgros Markt

Du suchst nach den passenden Zutaten für dein Lieblings-Rezept. Dann schau schnell in deinem Selgros Markt vorbei oder informiere dich über unsere Angebote.

UNSERE AKTUELLEN ANGEBOTE

Viele weitere Rezepte bei Selgros entdecken

Wir haben für dich eine große Auswahl an Koch-, Back- und Grill-Rezepten zusammengestellt. Du kannst in unserer Rezeptsuche ganz einfach nach Schlagwörtern wie beispielsweise Hauptkomponenten oder bestimmten Zutaten suchen. Oder du lässt dich von unseren Kategorien inspirieren.

Hier findest du unter Rezept Typ alles - von alkoholfreien Cocktails, Burger, Fleischgerichten, Beilagen, Gebäck, Pasta, Salaten bis hin zu vegetarischen Gerichten. Einfach die gewünschte Kategorie anklicken und du kannst aus einer Vielzahl toller Rezepte auswählen.

Zudem findest du hier auch alle Rezepte, die wir in unseren aktuellen Angeboten haben. Ebenso bieten wir saisonale Rezepte wie Spargel- oder Erdbeerrezepte, Grill-Rezepte, Gerichte aus der herbstlichen Küche wie Flammkuchen oder Aufläufe. Unsere Rezeptwelt wird ständig um weitere tolle Gerichte und Kochideen erweitert. Es lohnt sich regelmäßig auf unserer Rezeptseite vorbeizuschauen. Wir wünschen dir viel Spaß beim Entdecken, Stöbern und Nachkochen.

WEITERE REZEPTE ENTDECKEN

Kümmelbrötchen

Stand 10.12.2020