

So wird’s gemacht:

Den Grundteig herstellen: Hierfür Mehl, Backpulver, Zucker und Salz vermengen. Weiche Butter und Ei hinzugeben und krümelig vermengen. Zum Schluss den Joghurt unterkneten. So lange kneten bis ein homogener Teig entsteht. Dieser ist leicht klebrig, bitte erst beim Formen mehr Mehl verwenden.

Für die herzhaften Brötchen: Bärlauch fein hacken, Parmesan reiben und die Hälfte des Parmesan gemeinsam mit dem Bärlauch unter den Teig geben und gut verkneten. In 10-12 Teile teilen, entweder rund rollen oder Häschen formen.

Den Backofen auf 200 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Eigelb und Milch verquirlen. Die Brötchen einpinseln. Den restlichen Parmesan mit dem Oregano mischen und die Brötchen nach Belieben damit bestreuen. 10-12 Minuten backen.

Für die süßen den Grundteig vorbereiten, bitte auf die angepasste Zuckermenge achten! Bei den Schokobrötchen die gehackte Schokolade zum Schluss unterkneten. Die Brötchen in 10-12 Teile teilen, rund rollen oder zu Häschen formen. Auf ein Backpapier legen.

Bei den Zimtschnecken den gesamten Teig gut mit Mehl bestäuben, zu einem Rechteck ausrollen, mit der weichen Butter bestreichen. Zimt und Zucker mischen und auf dem Teig verteilen. Der Länge nach einrollen. In 10-12 Schnecken schneiden. Auf ein Backpapier legen.

Auch bei den süßen Brötchen den Backofen auf 200 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Eigelb und Milch verquirlen. Die Brötchen einpinseln, ggf. mit Hagelzucker bestreuen. Brötchen 10-12 Minuten backen.

Einkaufsliste:

Für je 10- 12 Brötchen oder Schnecken

Herzhaft mit Bärlauch und Parmesan:

240 g Weizenmehl (Type 550)

(+ 2-3 EL Mehl zum Ausrollen)

1 TL Backpulver

1 TL Zucker

1 TL Salz

40 g weiche Butter

1 Ei

80 g Naturjoghurt

Handvoll Bärlauch, fein gehackt

2 EL geriebenen Parmesan

½ TL getr. Oregano

1 Eigelb + 2 EL Milch

Süß als Zimtschnecken oder Schokobrötchen:

240 g Weizenmehl (Type 550)

(+ 2-3 EL Mehl zum Ausrollen)

1 TL Backpulver

3 EL Zucker

1 Msp. Salz

40 g weiche Butter

1 Ei

80 g Naturjoghurt

Außerdem für die süßen:

Entweder 50 g weiche Butter,

50 g Zucker,

1-2 EL Zimt

Oder

80 g gehackte Schokolade

1 Eigelb + 2 EL Milch

Hagelzucker nach Belieben



Joghurtbrötchen und Zimtschnecken ohne Hefe

Herzhaft und süß

https://knusperstuebchen.net