



Joghurtbrötchen

Joghurtbrötchen eignen sich hervorragend als kleine Beigabe zu Salat oder Suppe. Sie sind schnell zubereitet und können auch am Sonntagmorgen für eine Überraschung zum Frühstück sorgen.

Joghurtbrötchen

300 g Mehl
 1 Pck. Backpulver
 1TL Salz
 50 g Butter, weich
 1 Ei Gr. M
 150 g Joghurt
 1 Prise Zucker
 etwas Milch zum Bestreichen
 optional: Saaten, Nüsse

Mehl und Backpulver mischen. Die restlichen Zutaten kneten bis ein formbarer Teig entsteht. Das geht am besten mit einem Knethaken, oder für mehr Fitness mit den Händen.

Den Teig lässt du abgedeckt 15 Minuten ruhen.

Dann mit bemehlten Händen ca. 8 gleichgroße Kugeln formen. Ist Teig noch etwas zu klebrig, einfach noch ein bisschen Mehl einarbeiten.

Die Kugeln auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen und die Oberfläche kreuzförmig einschneiden. Dafür kannst du auch sehr gut eine Schere verwenden.

Dann werden die Teiglinge mit Milch bestrichen. Wenn du möchtest, kannst du jetzt noch ein paar Körner, Nüsse oder Haferflocken darauf streuen.

Nun auf der mittleren Schiene bei 180°C Umluft ca. 15-20 Minuten hellbraun gebacken. Vor dem Anschneiden komplett auskühlen lassen.

