

Einfache Haferbrötchen

Zutaten für ca. 18 Stück:

200 g Dinkelvollkornmehl
200 g Dinkelmehl Type 630
100 g Haferflocken (feine, keine Schmelzflocken) + ca. 4 EL zum Bestreuen
1 EL Weinstein-Backpulver
1 TL Salz
50 g sehr weiche bis flüssige Butter
400 g cremiger Naturjoghurt

Arbeitsschritte:

- 1.**
Heize den Backofen auf 180° C Umluft vor.
Belege 1-2 Backbleche mit Backpapier.
- 2.**
Mische Mehle, Haferflocken, Backpulver und Salz in einer Schüssel.
Gib Butter und Joghurt hinzu.
Verrühre gründlich, aber zügig zu einem klebrigen Teig.
Knete gegebenenfalls zum Schluss noch kurz mit einer Hand.
- 3.**
Fülle 4 EL Haferflocken in ein Schüsselchen.
Stich mit einem Esslöffel eine Teigportion ab.
Streiche sie mit dem Finger oder einem zweiten Esslöffel in die Haferflocken.
Nimm das Brötchen und setze es mit der Haferflockenseite nach oben auf das Backblech.
- 4.**
Verbrauche so allen Teig.
Backe die Brötchen ca. 20-25 Min., bis sie goldgelb sind.
Serviere sie lauwarm oder kalt.

Tipp:

Schmecken zum Frühstück am Sonntag oder auch nachmittags zum Kaffeetrinken.

