



Joghurtbrötchen mit Bärlauch

Zutaten

- 250 Gramm Weizenmehl, Type 550 Weizenmehl, Type 550
- 1 1/2 Teelöffel Backpulver Backpulver
- 2 Teelöffel MAGGI Würze MAGGI Würze
- 40 Gramm Butter Butter
- 1 Einheit Ei Ei
- 80 Gramm Naturjoghurt (1,5% Fett) Naturjoghurt (1,5% Fett)
- 1/2 Teelöffel Oregano, getrocknet Oregano, getrocknet
- 30 Gramm Parmesan Parmesan
- 10 Gramm Bärlauch Bärlauch
- 20 Gramm Schinkenwürfel Schinkenwürfel
- 1 Einheit Eigelb Eigelb
- 1 Esslöffel Milch Milch

Zubereitung

1. Den Grundteig herstellen: Mehl, Backpulver, MAGGI Würze, Butter, Ei, Naturjoghurt und Oregano verkneten.
2. Parmesan reiben und Bärlauch oder Schnittlauch klein hacken. Für das Topping etwas Parmesan zur Seite legen. Bärlauch, Schinkenwürfel und den restlichen Parmesan unter den Teig geben und gut verkneten.
3. Backofen auf 200°C Ober- und Unterhitze vorheizen.
4. Den Teig in 80 g schwere Teiglinge portionieren. Pro Brötchen/Häschen: 10 g zu einer Kugel formen und 70 g zu einem etwa fingerdicken Strang rollen. Die Kugel in die Mitte des Strangs positionieren. Die offenen Enden des Strangs greifen und zweimal miteinander verschlingen. Die "Hasenohren" formen.
5. Eigelb mit Milch verquirlen und die Brötchen damit bestreichen. Den restlichen Parmesan auf die runden Kugeln streuen.
6. Die Brötchen 14-17 Min. backen bis sie gold-braun sind und servieren.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	31.9 g
Energie	255.2 kcal
Fett	10 g
Ballaststoff	1.3 g
Protein	9.1 g
Gesättigte Fette	5.5 g
Natrium	483.8 mg
Zucker	1.5 g

🕒 35 Minuten

⊕ 4 Portion