



Die schnellsten Brötchen der Welt

Was gibt es Schöneres, als frisch gebackene Brötchen am Sonntagmorgen. Die dürfen natürlich nicht am Muttertag fehlen.



Zutaten für 6 Brötchen:

500g Dinkelmehl oder Weizenmehl
1/2 Würfel Hefe
1 Teelöffel Honig
1 Teelöffel Salz
300 ml lauwarmes Wasser
Körner nach Belieben
(Sonnenblumenkerne, Kürbiskerne ...)

Außerdem brauchst du eine große Rührschüssel, ein Handrührgerät mit Knethaken und Topflappen (oder ein Handtuch).

So wird's gemacht:

Die Hefe in der Rührschüssel zerbröseln. Den Teelöffel mit Honig dazugeben und solange mit dem Löffel verrühren, bis die Hefe flüssig ist. 300 ml lauwarmes Wasser zugeben. Nach und nach das Mehl mit dem Handrührgerät unterrühren. Das Salz nicht vergessen.



Wenn du gerne Kerne magst, kannst du noch eine Handvoll Sonnenblumenkerne oder Kürbiskerne mit in den Teig rühren.

Aus dem Teig 6 Brötchen formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Das geht am besten, wenn du dir etwas Mehl auf die Hände machst.



Das Backblech in den kalten Backofen in die mittlere Schiene schieben und ca. 25 Minuten bei 200° Ober/Unterhitze oder 180° Umluft backen.

Während die Brötchen im Ofen sind, kannst du den Frühstückstisch decken oder ein Tablett fertig machen.

Wenn die Brötchen leicht gebräunt sind, sind sie fertig und du kannst sie vorsichtig mit den Topflappen aus dem Backofen nehmen.

Nun kannst du deiner Mama das Frühstückstablett ans Bett bringen oder sie zum Frühstückstisch rufen.

Wenn 6 Brötchen zu wenig sind, kannst du die Zutaten einfach verdoppeln:

Zutaten für 12 Brötchen:

1kg Dinkelmehl oder Weizenmehl

1 Würfel Hefe

2 Teelöffel Honig

2 Teelöffel Salz

600 ml lauwarmes Wasser

Körner nach Belieben (Sonnenblumenkerne, Kürbiskerne ...)