



Kurkuma-Brötchen

ohne Hefe



Zutaten für 3 Personen:

- 6 Brötchen** Zunächst die trockenen Zutaten für den Teig vermischen und in einer zweiten Schale den Frischkäse mit dem Ei vermischen. Nach und nach die trockenen Zutaten zu der Ei-Mischung hinzugeben. Der Teig ist relativ klebrig, darum müssen die Brötchen mit angefeuchteten Händen geformt werden. Den Ofen auf 180 °C vorheizen, die Brötchen mit Kürbiskernen bestreuen und für 15 Minuten backen.
- 150 g Dinkelmehl
 - 200 g Frischkäse
 - 1 Ei
 - 2 1/2 TL Backpulver
 - 3 TL Kurkuma
 - 1 TL Salz
 - 2 TL Zucker
 - Kürbiskerne
- Du kannst den Teig auch mit frischem Kurkuma herstellen. Hierfür einfach ein 1 – 2 cm großes Stück Kurkuma-Wurzel fein reifen und in die nassen Zutaten mischen.

Passend zu den Brötchen ist mein Spinat-Dip, Bärlauch-Pesto, oder auch mein Möhren-Aufstrich. Die beiden Aufstriche findest Du in meinen Rezepten.