

# Rezepte

## Joghurtbrötchen mit Körnern

### Zutaten Teig:

450 g Weizenmehl Type 1050,  
je 70 g geröstete Sonnenblumen- und Kürbiskerne,  
50 g gemahlene Mandeln,  
½ Päckchen Trockenhefe,  
1 Teelöffel Zucker,  
etwas lauwarmer Milch,  
2 Teelöffel Salz,  
200 g Joghurt,  
50 g flüssige Butter

### Außerdem:

Mehl zum Ausrollen, etwas Fett fürs Backblech

### Zubereitung:

Für den Teig die Hefe mit etwas lauwarmer Milch und Zucker auflösen und kurz quellen lassen. Die gerösteten Kerne hacken. Alle Zutaten und zwei Drittel der Kerne zu einem glatten Teig verarbeiten. Zugedeckt ca. 30 Minuten gehen lassen. Teig nochmals durchkneten. Auf etwas Mehl zu einer Rolle formen und in 15 - 20 Stücke teilen. Daraus Kugeln formen, diese in den restlichen Kernen wälzen und auf ein leicht gefettetes Backblech setzen. Die Teigoberfläche einritzen und die Brötchen 15 Minuten gehen lassen.

Den Backofen auf 220 Grad vorheizen.

Die Brötchen bei 220 Grad ca. 25 Minuten goldbraun backen.

Gutes Gelingen!