

Rezept

# HIMBEER-KARDAMOM BRÖTCHEN



# DER TEIG

1 Teig. 3 tolle Rezepte



Kontributor: **ROBERTA DALL'ALBA**

## Zutaten

- 87 g Mandeldrink (warm)
- 12 g frische Hefe
- 1 TL Honig
- 65 g Apfelmus  
(Raumtemperatur)
- 270 g Dinkelmehl aus kontrolliert biologischem Anbau plus extra Mehl zum Bestäuben
- 32 g Extra virgin Olivenöl
- 1 EL Wasser (Raumtemperatur)
- 20 g Brauner Zucker
- 7 g Salz



AUSGABE

sisterMAG46

Dieser Teig kann mit oder ohne einen feststehenden Mixer zubereitet werden. Ich benutze meine Brotbackmaschine um den Teig zu kneten, es funktioniert aber auch gut von Hand.

Mit einem Standmixer/Brotbackmaschine:

- SCHRITT 1** Mandeldrink, frische Hefe und Honig kombinieren und die Hefe schmelzen lassen. Die Maschine auf niedrigster Stufe starten (bei der Brotbackmaschine die 'Teig'-Einstellung verwenden).
- SCHRITT 2** Apfelmus dazugeben und nach und nach das Mehl einsieben.
- SCHRITT 3** Öl und Wasser langsam dazu gießen und warten bis alles vollständig untergemischt ist.
- SCHRITT 4** Braunen Zucker und Salz dazugeben und für 15 Minuten kneten lassen bis ein schön gleichmäßiger und leicht klebriger Teig entsteht.
- SCHRITT 5** Teig in eine Schüssel geben und abdecken, an einem warmen Ort für 1,5 bis 2 Stunden, oder bis er sich in der Größe verdoppelt hat, gehen lassen.

# HIMBEER-KARDAMOM BRÖTCHEN

1 Teig. 3 tolle Rezepte

Kontributor: **ROBERTA DALL'ALBA**

## ZUTATEN

- 25 g Brauner Zucker
- 1 TL Gemahlener Kardamom
- 145 g Himbeermarmelade
- 30 g Frische Himbeeren
- Eigelb + einige Tropfen Mandelmilch zum Einpinseln



**SERVING**

16 kleine Brötchen



**AUSGABE**

sisterMAG46

- SCHRITT 1** Den Grundteig wie oben beschrieben zubereiten.
- SCHRITT 2** Auf einer bemehlten Oberfläche den Teig zu einem Rechteck von 30 x 40 cm ausrollen.
- SCHRITT 3** Die Himbeermarmelade gleichmäßig verteilen und einige frische Himbeeren platzieren – leicht zusammendrücken, damit sie flacher sind.
- SCHRITT 4** Kardamom und Zucker vermischen und über die Marmelade streuen.

- SCHRITT 5** Den Teig längs zwei oder drei Mal falten. Am Ende sollte wieder ein Rechteck geformt sein.
- SCHRITT 6** Mit einem Pizzaschneider 16 Streifen Teig abschneiden (an der langen Seite des Rechtecks beginnen).
- SCHRITT 7** Einen Streifen nehmen und ihn einige Male eindrehen. Dann in einen ‚Knoten‘ rollen, bei dem beide Enden sicher eingesteckt sind, damit sie sich beim Backen nicht lösen.
- SCHRITT 8** Die Knoten mit viel Abstand auf einem Backblech platzieren und bedeckt an einem warmen Ort für 30 Minuten gehen lassen.
- SCHRITT 9** Den Ofen auf 200°C vorheizen.
- SCHRITT 10** Nach 30 Minuten die Himbeer-Kardamom-Brötchen mit der Ei-Milch Mischung einpinseln und für 15 Minuten backen.
- SCHRITT 11** Immer wieder überprüfen, um die Brötchen nicht zu verbrennen (jeder Ofen ist anders).
- SCHRITT 12** Abkühlen lassen und sofort essen oder einfrieren.