

Zutaten für ca. 16 Stück:

- 1 Würfel Hefe
- 1/4 l Köln Smelk® Haferdrink Classic
- 1 Prise Zucker
- 350 g Weizenmehl (Type 405)
- 150 g Echte Köln Kernige
- 50 g Blütenzarte Köllnflocken
- 60 g Pflanzenmargarine
- 2 TL Salz
- 2 Eier (Gew.- Kl. M)
- außerdem Sesam, Mohn, Kümmel, Köllns
Echte Kernige zum Verzieren und Köln
Smelk® zum Bepinseln



Zubereitung:

Zerbröckelte Hefe in lauwarmen Köln Smelk® zusammen mit Zucker auflösen und 10 Minuten gehen lassen. Mehl, Echte Köln Kernige, Blütenzarte Köllnflocken, Margarine, Salz und Eier in eine Rührschüssel geben, Hefemilch hinzufügen und alles mit dem Knethaken zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 30 Minuten gehen lassen. Backofen vorheizen. Teig nochmals durchkneten und in 16 Portionen teilen. Aus jeder Teigportion drei ca. 10 cm lange Stränge rollen und miteinander verflechten. Brötchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, mit Milch bestreichen und mit Sesam, Mohn, Kümmel oder Echten Köln Kernigen bestreuen. Anschließend backen.

Tipp: Legen Sie die geflochtenen Brötchen so zusammen, dass ein Brötchenkranz entsteht.



Erntedankbrötchen

Zubereitungszeit: ca. 25 (ohne Wartezeit) Minuten

Backzeit: ca. 30 Minuten

Ober/Unterhitze: 200 °C

Umluft: 170 °C

Nährwerte pro Portion::

7 g Eiweiß, 24 g Kohlenhydrate, 3 g Ballaststoffe, 6 g Fett, 178 kcal, 749 kJ