



Glutenfreie Herzhafte Brötchen

★★★★

Glutenfreie Brötchen

Vorbereitungszeit: 1 Std., 10 Min. **Kochzeit:** 20 Min. **Gesamtzeit:** 1 Std., 30 Min.

Schwierigkeitsgrad: Leicht **Portionen:** 15 Brötchen **Quelle:** malteotten.de

ZUTATEN

350 g Mehlmischung, glutenfrei (Mix B von Schär)

350 g Mehlmischung, glutenfrei (dunkle Mischung von Schär)

1 TL Backpulver

2 TL Zucker

2 TL Salz

1 Würfel Hefe, frische

400 ml Wasser, lauwarm

4 EL Rapsöl

300 g Kräuterfrischkäse

und noch mal abgedeckt gut 20 Minuten ruhen lassen.

Den Backofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen, dann jedes Brötchen mit Milch einpinseln und einmal gut einschneiden. Dann ca. 20 Minuten backen, danach auf einem Gitter auskühlen lassen.

Diese Brötchen sind sehr lecker einfach nur mit Butter, aber auch jeder andere herzhafte Belag schmeckt sehr gut dazu.

ZUBEREITUNG

Die beiden Mehlsorten mit Backpulver, Zucker und Salz in die Rührschüssel der Küchenmaschine geben und vermischen. Dann eine Mulde hineindrücken, und die Hefe hinein bröseln. Auf die Hefe das lauwarmer Wasser geben. Nun noch den Frischkäse und das Öl zufügen und alles gut miteinander verkneten. Die Schüssel abdecken und 30 Minuten ruhen lassen.

Auf eine Unterlage etwas Mehl streuen und den Teig mit der Teigkarte auf das Mehl kippen. Von Hand noch einmal kurz durchkneten, dann 15 gleichgroße Stücke abschneiden. Unter der Hand zu Kugeln rollen und erst aufhören, wenn die Oberfläche relativ glatt ist. Die Teiglinge auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen,