



Zwiebelbrötchen

★★★★★

Brötchen

Vorbereitungszeit: 1 Std., 10 Min. **Kochzeit:** 25 Min. **Gesamtzeit:** 1 Std., 35 Min.

Schwierigkeitsgrad: Leicht **Portionen:** ca. 20-25 Brötchen **Quelle:** malteotten.de

ZUTATEN

500 g Mehl

500 ml Buttermilch

1 Würfel Hefe, frische

100 g Röstzwiebeln

1 TL Salz

3 EL Wasser, warmes

1 Prise(n) Zucker

NÄHRWERT

Calories: 2320 kcal

Serving Size: 1

ZUBEREITUNG

Das Mehl mit Buttermilch, Röstzwiebeln und Salz in eine Schüssel geben. Hefe in 3 EL warmem Wasser und einer Prise Zucker auflösen und mit in die Schüssel geben. Alles gut mit dem Knethaken ca. 5 Minuten lang kneten und einen Hefeteig herstellen. Den Teig an einem warmen Ort ca. 45 Min gehen lassen. Noch einmal mit den Knethaken durchkneten.

Ich benutze dann immer einen Eisportionierer, steche damit immer vom Teig kleine Kugeln ab und setze sie auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech.

Im vorgeheizten Backofen bei 200°C Ober-/Unterhitze ca. 20 - 25 Min. backen.