SCHNELL & OHNE HEFE
BRÖTCHEN

Schwierigkeitsgrad: leicht

30 Minuten

Zutaten für 8 Portionen

Kaloriendichte: mittel

vegetarisch

ZUTATEN

Für den Teig:
350 g Dinkelmehl
1 Pck Backpulver
1 TL Salz
150 ml Bayernglück Haferdrink „Der Milde"
50 g Öl
1 Ei

Zum Verzieren:
etwas Haferdrink
Körner nach Wahl

aus Bayern

ZUBEREITUNG

1. Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Die Zutaten für den Teig miteinander verkneten. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem Strang ausrollen und diesen in 8 Stücke teilen.
3. Nun zu Brötchen formen, einschneiden und mit Haferdrink bestreichen. Nach Belieben mit Körnern verzieren.
4. 20 Minuten bei 180 Grad Ober-/Unterhitze goldbraun backen und frisch genießen.

Der Haferdrink wurde hergestellt aus Hafer aus dem Programm „Geprüfte Qualität – Bayern"

GEPRÜFTE Qualität Bayern

FÜR MEHL UND MÜHLENERZEUGNISSE
www.gq-bayern.de

Mehr leckere Rezepte findet ihr auf www.bayernglück.com oder auf unserem Facebook- und Instagram-Account.

BAYERNGLÜCK BAYERN.GLUECK