

GLÜCKSSCHWEINDERL- BRÖTCHEN

ZUTATEN für 6 Brötchen

- 250 g Dinkelvollkornmehl
- 150 g Dinkelmehl glatt
- 1 P. Trockenhefe
- 5 g Salz
- 4 EL Oliven- oder Sonnenblumenöl (= ca. 30 g)
- ev. ½ EL Brotgewürz
- 1 EL getrocknete oder tiefgefrorene Kräuter
- 220 ml Wasser, lauwarm



Haselnüsse für die Nasenlöcher und
Rosinen für die Augen (alternativ Zuckeraugen)

ZUBEREITUNG

1. Mehl, Trockenhefe, Salz, Öl und ev. Brotgewürz und Kräuter vermischen. Wasser dazugeben und mit dem Mixer zu einem glatten Teig verrühren.
2. Teig zugedeckt 30 Minuten bei Zimmertemperatur gehen lassen.
3. Backblech mit Backtrennpapier auslegen. Backrohr auf 180 °C Umluft vorheizen.
4. Den Teig in 8 Portionen teilen: 6 Teile für die Köpfe, ca. eineinhalb für die Nasen und eine halbe für die Ohren.
5. Die sechs Portionen zu Kugeln schleifen und aufs Blech legen, in die Mitte jeweils eine Vertiefung drücken und dort die Nasen-Kugel aufsetzen, etwas an- und gleichzeitig flach drücken. Ohren oben ansetzen.
6. Für die Nasenlöcher je zwei Haselnüsse eindrücken (diese werden nach dem Backen wieder entfernt; alternativ auch Kugeln aus Alufolie verwenden); für die Augen je zwei Rosinen einsetzen (diese eventuell nach dem Backen durch Zuckeraugen ersetzen).
7. Die Teiglinge mit etwas Wasser oder Olivenöl bestreichen und zugedeckt nochmals 15 Minuten gehen lassen.
8. Im vorgeheizten Rohr ca. 20–25 Minuten backen.

VARIANTE mit weniger Vollkornmehl

150g Vollkorn- und 250 g glattes Mehl (bzw. alternativ auch Weizenmehl) und nur 200 ml Wasser.
Je geringer der Vollkornanteil, desto weniger Wasser ist nötig.

