

Rezept

# Fluffiger Brötchenkranz

Ein Rezept von Fluffiger Brötchenkranz, am 24.06.2026

## Zutaten

### Für den Hefeteig

<b>600 g</b> Weizenmehl Typ 405	<b>2 TL</b> Salz
<b>1 Päckchen</b> Trockenhefe	<b>1 TL</b> Puderzucker
<b>1</b> Ei	<b>375 ml</b> lauwarmes Wasser
<b>80 ml</b> Olivenöl	

### Für die Toppings

<b>100 g</b> Butter	<b>2</b> Knoblauchzehen
<b>2 EL</b> Sesamsamen weiß und/oder schwarz	<b>2 EL</b> Mohnsamen
<b>2 EL</b> Chiliflocken oder Pul Biber	<b>20 g</b> geriebener Parmesan
<b>2 EL</b> frische oder getrocknete Kräuter nach Wahl	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** ca. 20 Mini-Brötchen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 327 kcal, 16 g F, 7 g EW, 37 g KH

## Zubereitung

1. Für den Teig das Mehl mit Salz, Hefe und Puderzucker in einer großen Schüssel mischen. Das Ei, Wasser und Öl hinzugeben und alles zu einem geschmeidigen Teig verkneten.
2. Fertigen Teig in eine leicht geölte Schüssel geben, mit einem Tuch abdecken und mindestens eine Stunde gehen lassen. Der Teig sollte ca. auf das doppelte Volumen aufgegangen sein, bevor du ihn weiter verarbeitest.
3. Backofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vorheizen.
4. Butter schmelzen und den Brot Bräter oder die Backform mit etwas davon einfetten.
5. Den Rest Butter in eine Schale geben und mit fein gehacktem Knoblauch vermischen.

6. Sesamsamen, Mohn, Parmesan, Chiliflocken und gehackte Kräuter in separate kleine Schalen füllen.

---

7. Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und noch einmal gut durchkneten. Anschließend in ca. 20 gleichgroße Portionen teilen und zu kleinen Kugeln formen.

---

8. Teigkugeln zuerst in Knoblauchbutter und dann in einem der vorbereiteten Toppings wälzen.

---

9. Fertige Kugeln nebeneinander in den Brot Bräter oder die Backform setzen und für 30-40 Minuten im vorgeheizten Ofen backen.

---

10. Nach dem Backen etwas auskühlen lassen und dann aus der Form stürzen.