

Rezept

Kümmelbrötchen

Ein Rezept von Kümmelbrötchen, am 28.06.2026

Zutaten

500 g Weizenmehl Type 1050

Salz

Außerdem: Mehl zum Arbeiten; Kümmelsamen
zum Bestreuen

1 Pck. Backpulver

1 TL Kümmelsamen

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 10 STÜCK | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 165 kcal

Zubereitung

1. Das Mehl mit dem Backpulver mischen und in eine Rührschüssel geben. 2 TL Salz und Kümmel zugeben und alle Zutaten zusammen mit 300 ml Wasser mit den Knethaken des Handrührgeräts zu einem geschmeidigen Teig verkneten, bis dieser sich vom Schüsselrand löst.
2. Den Teig in zehn gleich große Portionen teilen und diese mit bemehlten Händen zu Brötchen formen. Die Brötchen mit ausreichend Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen.
3. Die Teiglinge mit einem scharfen Messer kreuzweise einritzen, mit wenig Wasser bepinseln und mit Kümmel bestreuen. Den Kümmel leicht andrücken. Die Brötchen im nicht vorgeheizten Backofen bei 170° (Mitte, Umluft 150°) ca. 20 Min. backen.