

Rezept

Schildkrötenbrötchen

Ein Rezept von Schildkrötenbrötchen, am 19.04.2024

Zutaten

Für den Teig

5 g frische Hefe	300 g Mehl und Mehl zum Arbeiten
1 TL Backpulver	Salz
2 EL Pflanzenöl	1 Eigelb
1 EL Joghurt	

Für die Deko

3 kleine Snackgurken	Eisbergsalat
Remoulade (Fertigprodukt; Tube)	6 Scheiben Gouda
6 Scheiben Kochschinken	12 Zuckeraugen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 6 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 385 kcal, 19 g F, 21 g EW, 32 g KH

Zubereitung

1. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die Hefe in 175 ml warmem Wasser auflösen. In einer Rührschüssel Mehl, Backpulver und 1 TL Salz vermischen. Den Hefemix, den Mehlmix und das Öl mit den Knethaken des Handrührgeräts zu einem glatten Teig kneten.
2. Mit bemehlten Händen sieben Teigkugeln formen und etwas platt drücken. Eine Teigkugel zu vielen kleinen Kugeln formen und diese als Panzer auf der Oberfläche der übrigen Brötchen festdrücken. Brötchen auf das Backblech legen, mit einem sauberen Geschirrtuch abdecken und 30 Min. gehen lassen. Backofen auf 200° vorheizen. Eigelb und Joghurt verrühren. Brötchen mit der Eigelb-Joghurt-Mischung einpinseln und im Ofen (Mitte) ca. 15 Minuten backen. Abkühlen lassen.
3. Inzwischen die Snackgurken waschen, abtrocknen und längs in 4-5 mm dünne Scheiben schneiden. Die Hälfte der Scheiben halbieren und für die Schildkrötenköpfe beiseitelegen. Aus der anderen Hälfte Beine schneiden. Den Salat waschen und trocken schleudern.
4. Die Brötchen in zwei Hälften schneiden. Mit Remoulade bestreichen und mit Gouda, Kochschinken und Salatblättern belegen. Gurkenscheiben einstecken und die Zuckeraugen auf den Schildkrötenkopf setzen.