

Rezept

Spargelbrötchen mit Zitronenbutter

Ein Rezept von Spargelbrötchen mit Zitronenbutter, am 20.06.2024

Zutaten

Für die Brötchen:

200 g Butter	150 ml Milch
500 g Mehl	1 Pck. Trockenhefe
2 Eier	½ TL Zucker
2 TL Salz	8 Stangen grüner Spargel
Mehl zum Arbeiten	

Für die Zitronenbutter:

200 g weiche Butter	1 Bio-Zitrone
1 TL grobes Meersalz	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 16 Brötchen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 310 kcal, 22 g F, 5 g EW, 23 g KH

Zubereitung

1. Für die Brötchen die Butter in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze schmelzen lassen. Die Milch angießen. Die Mischung vom Herd nehmen und lauwarm abkühlen lassen.
2. Das Mehl und die Hefe in einer Schüssel sorgfältig vermischen. Die Eier, Zucker, Salz und den Milch-Butter-Mix dazugeben und mit den Knethaken des Handrührgerätes zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort ca. 50 Min. gehen lassen.
3. Den Spargel waschen, trocken tupfen und die Enden abschneiden. Das untere Drittel mit dem Sparschäler schälen. Spargel in kochendem Salzwasser ca. 5 Min. garen. Abgießen, abschrecken und abtropfen lassen. Spargelstangen abkühlen lassen und klein würfeln.
4. Den Backofen auf 200° vorheizen. Die Spargelwürfel mit bemehlten Händen unter den Teig kneten. Den Teig in 16 gleich große Stücke teilen und zu länglichen Brötchen formen. Die Brötchen leicht in sich verdrehen, auf zwei mit Backpapier belegte Backbleche setzen und weitere 30 Min. gehen lassen. Brötchen im heißen Ofen (Mitte) in ca. 20 Min. goldgelb backen.
5. Für die Zitronenbutter die Butter mit den Quirlen des Handrührgerätes weißcremig schlagen. Die Zitrone waschen und trocken reiben. Die Zitronenschale fein abreiben und die Frucht halbieren, eine Hälfte auspressen. Zitronenschale und Meersalz unter die Butter rühren und mit 1-2 TL Zitronensaft abschmecken. Mit Folie abdecken und kalt stellen. Fertige Brötchen abkühlen lassen und mit der Butter anrichten.