

Rezept

# Würzige Buttermilch-Brötchen

Ein Rezept von Würzige Buttermilch-Brötchen, am 28.11.2023

## Zutaten

<b>½ Würfel</b> frische Hefe (ca. 21 g)	<b>200 g</b> Buttermilch
<b>2 TL</b> Vanillezucker	<b>350 g</b> Dinkelmehl (Type 630)
<b>25 g</b> Butter	<b>60 g</b> getrocknete Kirschen
<b>2</b> Kardamomkapseln	<b>1</b> Ei (M)
Salz	

### Ausserdem:

Milch zum Bestreichen

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 8 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 225 kcal

## Zubereitung

1. Für den Vorteig die Hefe in die Buttermilch bröckeln und mit dem Vanillezucker unterrühren. Mehl in eine Rührschüssel geben, eine Mulde mittig hineindrücken und die Hefemischung hineingeben. Mit etwas Mehl vom Muldenrand verrühren und den Vorteig ca. 30 Min. ruhen lassen.
2. Butter in einem kleinen Topf schmelzen. Kirschen fein hacken. Kardamomkapseln in einem Mörser leicht quetschen, die dünnen Schalen entfernen und die Samen im Mörser fein malen. Mit Kirschen, geschmolzener Butter, Ei und 1 Prise Salz zur Mehlmischung geben. Alles zuerst mit Küchenmaschine oder Handrührgerät (Knethaken), dann mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. An einem warmen Ort ca. 50 Min. zugedeckt gehen lassen.
3. Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und in acht gleich große Stücke teilen. Diese jeweils in der hohlen Hand rund rollen und mit der Naht nach unten und wenig Abstand zueinander auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, sodass eine Brötchen-Blume entsteht. Mit einem feuchten Geschirrtuch abdecken und ca. 20 Min. ruhen lassen.
4. Inzwischen den Backofen auf 180° vorheizen. Die Brötchen mit etwas Milch bestreichen und im heißen Ofen (2. Schiene von unten) in ca. 25 Min. hellbraun backen. Die Buttermilch-Brötchen warm genießen oder auf einem Rost auskühlen lassen.