

# Partysonne

Kleine Dinkelbrötchen mit frischer Hefe und Buttermilch

etwa 9 Stück



etwas Übung erforderlich

— bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Für das Backblech:

Backpapier

### Hefeteig:

550 g Dinkelvollkornmehl

1 Würfel Dr. Oetker Frische Hefe

1 TL Zucker

250 ml Buttermilch

150 g Joghurt

2 TL Salz

### Zum Bestreuen:

Sonnenblumenkerne , Sesam-,

Mohnsamen, gehackte

Haselnusskerne, geriebener Käse

## 1 Hefeteig:

Mehl in eine Rührschüssel geben. Hefe daraufbröckeln. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster Stufe verrühren, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**

**Heißluft etwa 160 °C**

- 2 Den Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche kurz durchkneten, zu einer Rolle formen und diese in 9 gleich große Stücke teilen. Jedes Teigstück zu einer Kugel formen. Eine Teigkugel in die Mitte des Backblechs legen und 6 Teigkugeln als Kreis darum zu einer Sonne zusammenlegen. Darauf achten, dass zwischen jedem Teigstück etwa ½ cm Platz ist, da der Teig noch aufgeht. Die restlichen 2 Teigstücke in 6 gleich große Kugeln formen und auch mit ½ cm Abstand als äußeren Kreis in die Zwischenräume legen. Die Teigkugeln mit Wasser bestreichen und nach Wunsch mit Sonnenblumenkernen, Sesam- oder Mohnsamen, Haselnüssen oder geriebenem Käse bestreuen. Die Sonne noch 15 Min. gehen lassen.



3 Backen.

**Einschub: unteres Drittel**  
**Backzeit: etwa 25 Min.**

Die Sonne mit Hilfe des Backpapiers auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Partysonne lässt sich gut einfrieren.

