





# Römerbrötchen

Knusprige Brötchen mit Quark zubereitet.

etwa 16 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Für das Backblech:

Backpapier

### Hefeteig:

175 ml Milch  
225 g Weizenvollkornmehl  
225 g Dinkelvollkornmehl  
1 Pck. Dr. Oetker  
Trockenbackhefe  
500 g Speisequark (Magerstufe)  
1 geh. TL Salz  
1 gestr. TL Kümmelsamen  
1 Msp. gemahlener Koriander  
1 Msp. gemahlener  
Fenchelsamen

### Außerdem:

1 Ei (Größe M)  
1 TL Speiseöl, z. B. Olivenöl  
Sesamsamen  
Kümmelsamen

## 1 Vorbereiten:

Milch in einem kleinen Topf erwärmen.

## 2 Hefeteig zubereiten:

Mehle in eine Rührschüssel geben und sorgfältig mit der Hefe vermischen. Übrige Zutaten und die warme Milch hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Min. zu einem glatten Teig verkneten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Inzwischen das Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 200 °C**

**Heißluft etwa 180 °C**

- ## 3
- Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche nochmal kurz durchkneten und dann in 16 Stücke teilen. Die Teigstücke zu Brötchen formen und auf das Backblech legen. Das Ei mit Öl verquirlen, die Brötchen damit bestreichen und nach Belieben mit Sesam oder Kümmel bestreuen. Die Brötchen nochmals gehen lassen, bis sie sich sichtbar vergrößert haben.



## Versuchsküche

### Rezepte und Tipps

Das Backblech in den Backofen schieben und backen.

**Einschub: Mitte**

**Backzeit: etwa 18 Min.**

Die Brötchen einfach mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und abkühlen lassen.

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Die Brötchen lassen sich auch gut einfrieren.
- Wenn Sie nicht gerne auf ganzen Kümmel beißen, verwenden Sie gemahlene Kümmel.

