

Königsbrötchen

etwa 9 Stücke



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Backblech:

Vorbereiten:

- 1 Stk. Zwiebeln fein gehackt
- 100 g Schinkenwürfel
- 2 EL Sonnenblumenöl
- 100 g Haselnüsse, gehackt

Teig:

- 500 g Mehl
- 1 Beutel Dr. Oetker Trockenhefe
- 1 TL Salz
- 3 dl Milch, lauwarm
- 50 ml Sonnenblumenöl

Zum Bestreichen:

- 2 EL Sonnenblumenöl

1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen.

Zwiebeln und Schinken in Öl bei schwacher Hitze dünsten, auskühlen lassen und zu den Nüssen geben.

2 Teig:

Für den Teig Mehl mit Hefe mischen, Salz, Milch und Öl dazugeben. Mit dem Mixer (Knethaken) zuerst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe während ca. 10 Minuten zu einem glatten Teig verkneten. Schinken-Nüsse-Mischung dazugeben und nochmals gut verkneten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er um das Doppelte aufgegangen ist (**ca. 60 Minuten**).

Backofen vorheizen:

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

Aus dem Teig 9 gleich grosse Kugeln formen und nochmals 20 Minuten gehen lassen. Mit Öl bestreichen und mit einem Messer übers Kreuz ca. 1 cm tief einschneiden.



Dr. Oetker AG/SA

Auf dem Backblech im unteren Teil des vorgeheizten Backofens während ca. 20–30 Minuten backen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

Rille: in der unteren Hälfte des Backofens

Backzeit: etwa 20 - 30 Minuten

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Schinken kann durch Peperoni oder Speck ersetzt werden, ebenso Sonnenblumenöl durch Raps- oder Olivenöl.

