


# Marroni-Brötli

12 Stücke



etwas Übung erforderlich

 bis zu 30 Min.**Zutaten:****Brühstück:**

1 dl Wasser (100 ml)  
70 g Bauernmehl

**Teig:**

500 g Bauernmehl  
1 Beutel Dr. Oetker Sauerteigpulver  
mit Hefe  
3 ½ dl Wasser (350 ml)  
170 g Brühstück  
2 TL Salz  
250 g Marroni aufgetaut

**Dekoration:**

Wasser  
100 g Kürbiskerne

**1 Vorbereiten:**

Wasser aufkochen und gut mit dem Mehl mischen. Brühstück auf Zimmertemperatur abkühlen lassen. Backblech mit Backpapier belegen.

**2 Teig:**

Das Mehl mit dem Sauerteigpulver vermischen. Wasser und das Brühstück begeben und ca. 5 Minuten kneten. Salz begeben und den Teig ca. 10 Minuten zu einem glatten, geschmeidigen Teig weiterkneten. Marroni hacken, begeben und kurz weiterkneten, bis sie gleichmässig verteilt sind. Zugedeckt auf das Doppelte aufgehen lassen (ca. 60 Minuten). Nach 15 Minuten den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben, flach drücken, von allen vier Seiten zusammenfallen und wieder zudecken.

**3 Dekoration:**

Kürbiskerne fein hacken und in einer Schüssel bereitstellen. Teig in 12 gleich grosse Stücke aufteilen, rund formen, leicht mit Wasser bestreichen, in den Kürbiskernen wenden und auf das Backblech setzen. Zugedeckt nochmals ca. 30 Minuten aufgehen lassen.  
Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze 200 °C**  
**Heißluft 180 °C**



Die Brötchen mit der Schere übers Kreuz viermal einschneiden und in der Mitte des vorgeheizten Backofens während 15 Minuten backen.

**Rille: in der Mitte des Backofens**  
**Backzeit: 15 Minuten**

Backofentemperatur um 30 °C erhöhen und weitere 5 bis 10 Minuten backen.

**Ober-/Unterhitze 230 °C**  
**Heißluft 210 °C**  
**Backzeit: 5 - 10 Minuten**

Die Brötchen auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Das Sauerteigpulver mit Hefe kann durch 1 Beutel Dr. Oetker Trockenhefe ersetzt werden.

