

Herzhaft Brötchen ohne Hefe FÜR 12 STÜCK

**500 g Dinkelmehl
1 Pck. Weinstein-Backpulver
10g Salz
80 g Pflanzenmargarine
20 g flüssige Sauerrahmbutter**

Den Backofen auf 190° vorheizen.

300 ml warmes Wasser in eine Schüssel geben. Das Mehl mit Backpulver und 10 g Salz mischen und einrühren. Die Margarine unterarbeiten. Die Vertiefungen eines Muffinblechs dünn fetten. Den Teig einfüllen und die Brötchen 20 Min.

(Mitte, Umluft 175°) backen.

Mit Butter bestreichen und noch weitere 5 Min. backen.

Variante »Partysonne«: Aus dem Teig mit bemehlten Händen 12 Brötchen formen. An den Seiten mit Wasser bestreichen und auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech zu einem Kranz zusammensetzen.

Dünn mit Wasser bestreichen und die Oberfläche der Brötchen nach Belieben und Verträglichkeit mit Mohn, Haferflocken, Sesam, Sonnenblumen- oder Kürbiskernen, geriebenem Käse etc. bestreuen. Wie beschrieben backen.

Tipp: Besonders würzig schmecken sie, wenn Gewürze (z. B. Koriandersamen) und getrocknete Kräuter (Majoran, Thymian) unter den Teig gemischt werden.