

Kuchenbrötchen

von Waltraud Becker

(16 Stück)

- 200 g kaltes Wasser
- 10 g Hefe
- ½ Tl. Salz
- 75 g Korinthen
- Saft und Schale von ½ ungespritzten Zitrone oder Orange
- 500 g Weizenvollkornmehl (davon ½ Teil Dinkel)
- 100 g weiche Butter
- 75 g feingeriebene Mandeln
- 75 g Honig
- evtl. Vanillegewürz

1. Teigstufe:

100 ml. kaltes Wasser in eine Schüssel geben, 10 g Hefe und Salz zugeben, gründlich auflösen.

300 g Weizenvollkornmehl einkneten.

Den Hefekloß in der Schüssel ca. 1/2 stunde gut zugedeckt ruhen lassen.

2. Teigstufe:

In einer separaten Schüsseln den Honig cremig rühren, die Butter zufügen, mit dem Honig verbinden.

Gewürze, fein geriebene Mandeln und Korinthen zugeben, alles gut vermengen.

Diese Masse dem Teigansatz zufügen und gründlich einkneten.

Mit dem restlichen Vollkornmehl - 200 g - einen geschmeidigen Teig bereiten.

Ruhezeit - gut zugedeckt in der Schüssel - ca. 30 Minuten.

Von dem geschmeidig gekneteten Teig 16 gleiche Teile schneiden.

Brötchen formen - mit Teigabschluss nach unten – und mit Wasser oder Sahne-Wasser-Gemisch bepinseln und im vorgeheizten Ofen bei 225° C 25 - 30 Min. backen.