

RECIPE

Kieler Brötchen mit nutella®

Leicht

1 h 50 min



ZUTATEN FÜR 12 STÜCK

Für den Teig:

10 g frische Hefe

60 g Zucker

4 g (1 EL) Sauerteigpulver

150 ml Wasser

500 g Weizenmehl (Type 550)

1 Ei

10 g Salz

120 g Butter

250 ml Milch

Für die Kruste:

25 g Margarine

5 g Salz

Für das Topping:

180 g (15 g pro Portion) nutella®

Back-Utensilien:

1 kleine Schüssel

1 Rührschüssel

1 Handrührgerät

1 Küchentuch

1 Messer oder Teigkarte

1 Backpapier

1 Backblech



**Um dieses köstliche
Rezept zuzubereiten,
reichen 15 g Nutella® pro
Person aus!**

ZUBEREITUNG



1

Hefe, Sauerteig, 1 Teelöffel Zucker und Wasser in einer kleinen Schüssel gut verrühren und ca. 10 Minuten ruhen lassen. Mehl, restlichen Zucker, Ei, Salz, Butter und die Hefemischung in eine Rührschüssel geben. Die Zutaten mit den Knethaken des Handrührgeräts auf niedrigster Stufe 5 Minuten zu einem weichen, elastischen Teig verarbeiten. Anschließend den Teig mit einem Küchentuch bedecken und ca. 60 Minuten gehen lassen.



2

Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben, in ca. 12 gleich große Portionen teilen und zu Kugeln formen. Eine saubere Arbeitsplatte mit der Margarine dünn bestreichen, salzen und die obere Fläche der Teigkugeln nochmals kurz auf der gesalzenen Margarine rollen. Die Teigkugeln mit der Kruste nach oben auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech platzieren. Nochmals mit einem Küchentuch abdecken und 30 Minuten gehen lassen.

**3**

Backofen auf 220°C Ober-/Unterhitze (Umluft: 200°C) vorheizen. Brötchen 20 Minuten backen. Die abgekühlten Kieler Brötchen halbieren und mit nutella® bestreichen.

Hat's geschmeckt?

Dann teile das Rezept mit dem Hashtag #nutellarezept