

RECIPE

Röggelchen mit nutella®

Leicht

2 h 30 min



ZUTATEN FÜR 16 STÜCK

Für den Teig:

- 21 g (½ Würfel) frische Hefe
- 7 g (2 EL) Sauerteigpulver
- 10 g Zucker
- 300 ml Wasser
- 250 g Weizenmehl
- 300 g Roggenmehl
- 20 g Butter
- 1 TL Salz

Für das Topping:

- 240 g (15 g pro Portion) nutella®

Back-Utensilien:

- 1 Schüssel
- 1 Rührschüssel
- 1 Küchentuch
- 1 Backpapier
- 1 Backblech
- 1 Auflaufform



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

ZUBEREITUNG



1

Hefe und Sauerteig zusammen mit Zucker und Wasser in einer Schüssel gut verrühren und ca. 10 Minuten ruhen lassen. Beide Mehlsorten, Butter und Salz in eine Rührschüssel geben. Die Hefemischung hinzufügen.



2

Den Teig für mehrere Minuten mit den Händen durchkneten und anschließend mit einem Küchentuch bedecken und für ca. 60 Minuten gehen lassen.



3

Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und zu einer Rolle formen. Die Teigrolle in 16 gleich große Stücke teilen und zuerst rund, anschließend leicht länglich formen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und je zwei Teiglinge mit den Längsseiten locker aneinandersetzen, mit einem Küchentuch bedecken und 40 Minuten aufgehen lassen.

**4**

Backofen auf 220°C Ober-/Unterhitze (Umluft: 200°C) vorheizen. Eine Auflaufform mit Wasser auf den Boden des Backofens stellen. Die Röllchen 30 Minuten backen. Auf einem Kuchengitter vollständig abkühlen lassen. Die Röllchen aufschneiden und mit nutella® bestreichen.

Hat's geschmeckt?

Dann teile das Rezept mit dem Hashtag #nutellarezept