

HAFERBRÖTCHEN

Menge für 6 Brötchen

1 Ei (oder nur Eiweiß und Dotter zum Bestreichen verwenden)
400 g Magertopfen
200 g Hafermark
60 g Weizenkleie (od. Dinkelkleie)
2 TL Leinsamen geschrotet
1 Päckchen Backpulver

Den Magertopfen mit dem Ei vermengen, dann den Leinsamen dazu einsträuen. Hafermark, Weizenkleie und Backpulver dazu geben, alles vermengen und kneten. Auf einem Brett den Teig zu einer „Wurst“ rollen und dann 6 Scheiben herunter schneiden, zu Knödel formen und dann flach drücken.

Backpapier auf ein Backblech legen und die 6 Portionen auflegen. Wer möchte kann diese mit einem Eidotter bestreichen. (z.B. nur Eiweiß in den Teig geben und den Dotter zum Bestreichen nehmen.)

Ca. 20 Minuten bei 200 g im Ofen, (Ober und Unterhitze) backen, bis sie eine schöne braune Farbe bekommen.

Wer kein Backpulver dabei haben möchte, ich habe das schon mal weggelassen und sie sind trotzdem was geworden, gehen halt nicht so schön auf 😊, man kann aber auch ein halbes Päckchen nehmen 😊

Gutes Gelingen !

