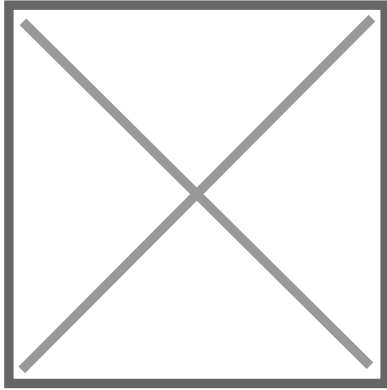




## PAMPUSCHKI MIT KNOBLAUCH

### Description



#### Zutaten

30 g Butter  
1 Becher Milch  
3 Becher Mehl  
1 EL Zucker  
1 TL Salz  
1 1/2 Pkt. Trockenhefe  
1 Ei(er)  
1/2 TL Zucker  
Sesam, oder Schwarzkümmel, oder Mohn  
2 Zehe/n Knoblauch  
3 EL Olivenöl

#### Zubereitung

1 Becher entspricht etwa 200 ml.

Butter schmelzen, Milch hinzugeben und noch etwas erwärmen, damit es lauwarm, aber nicht heiß ist. Mehl, Salz, Zucker und Hefe dazugeben und zum Teig verkneten. Teig gehen lassen und anschließend etwa 3-4 cm große Bällchen formen. Auf ein gefettetes oder mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen. Nochmal etwa 10 Minuten zugedeckt gehen lassen und ein Kreuz in die

Bräutchenoberfläche einschneiden.

Ei mit ½ TL Zucker aufschlagen und damit die Bräutchen bestreichen. Mit Sesam, Schwarzkümmel oder Mohn nach Geschmack bestreuen. Bei 200-220°C goldgelb backen.

Während des Backens Knoblauch pressen, Olivenöl hinzufügen und erhitzen. Die noch heißen Bräutchen mit dem Knoblauchöl bestreichen.

Die Bräutchen passen sehr gut zu einem kalten Buffet oder als Beilage zu Suppen, etc.

### Category

1. Vegetarisch

### Date Created

Mai 14, 2019

### Author

jeanny

*default watermark*