

Kräuter - Buttermilchbrötchen



- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 12
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 60m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '12', 'yield' : '' });
```

Kaum eine Nation liebt Brot so sehr, wie wir Deutschen. Deutschland liefert eine enorme Brotvielfalt und trotzdem ist nichts besser, als ein selbst gemachtes Brot oder Brötchen. Die krosse, noch warme Kruste duftet im ganzen Haus und man möchte am liebsten sofort eine dicke Scheibe zu sich nehmen.

Wer an einem gemütlichen Sonntag gerne ein selbst gemachtes Brötchen essen oder seine Gäste beim heimischen Brunch beeindrucken möchte, sollte diese Buttermilchbrötchen mit einer herzhaften Kräuterbutter ausprobieren.

Diese Brötchen eignen sich auch hervorragend als Beilage für Suppen und anderen Vorspeisen oder auch für Grillfeste und Partys.

Wer es lieber etwas süßlicher mag, sollte diese Rosinenbrötchen versuchen.

Zutaten

- 250 ml warme Buttermilch
- 25 g zerlassene Butter
- 375 g Mehl 405, gesiebt
- 4 g Trockenhefe
- 1/4 TL Natron
- 8 g Salz

- 10 g Zucker
- 100 g Kräuterbutter

Zubereitungsart

Schritt1

Den Backofen auf 180 ° C vor heizen, das flache Backblech fetten. (Geht auch in Muffin Formen)

Schritt2

Mehl mit Hefe, Natron, Salz und Zucker mischen, mit der Buttermilch und der zerlassenen Butter in der Küchenmaschine etwa 4 min. verkneten

Schritt3

Heraus nehmen und auf einer bemehlten Arbeitsfläche von Hand einige Minuten durchwirken. Der Teig ist dann etwas klebrig, aber bitte kein weiteres Mehl dazu geben.

Schritt4

Beliebig große Brötchen formen und in einer Schüssel mit zerlassener Kräuterbutter wenden, alle gut überziehen.

Schritt5

Mit etwas Abstand auf das Backblech setzen. An einem warmen Ort, mit einem Küchentuch abgedeckt, 40 - 50 min. „aufgehen“ lassen, bis sich die Brötchen nahezu verdoppelt haben.

Schritt6

Etwa 15 min. auf der mittleren Schiene backen, danach ev. mit grobem Meersalz bestreuen.

Rezeptart: Backen, Teige, Massen, Brot und Brötchen, Partyrezepte, Schnelle Rezepte

Nährwertangabe

Informationen pro Portion:

- Kalorien (kcal)175,5
- Eiweiß (g)4,3
- Fett (g)7
- KH (g)24
- Cholesterin (mg)19,6

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/kraeuter-buttermilchbroetchen/>