

Knauzenwecken

Würzig – weiche Brötchen mit Speck, Röstzwiebeln und Käse im Teig!

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei, eifrei, fruktosearm siehe Tipp



Für 8 Stück

300g helle glutenfreie Mehlmischung (ich verwende Mix Brot von Schär)

1 TL Xanthan

1/8 L lauwarmes Wasser

200ml Sahne (ggf. laktosefrei)

1/2 EL Salz

1 Prise Zucker

$\frac{1}{2}$ P. Trockenhefe

50g Speckwürfel

50g Käse, klein gewürfelt (ggf. laktosefrei)

50g glutenfreie Röstzwiebeln

Wasser oder laktosefreie Sahne zum Bepinseln

1. Die Trockenhefe im lauwarmen Wasser auflösen.
2. Alle Zutaten, auch das Hefewasser gut verkneten.
3. Mit Hilfe von zwei Esslöffeln kleine Teighäufchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. Diese mit Wasser oder Sahne bepinseln und an einem warmen Ort etwa 40 Minuten ruhen lassen.
4. Im vorgeheizten Backofen bei 250 Grad (Ober- und Unterhitze) ca. 15 Minuten backen.

Unterhitze, auf mittlerer Schiene) etwa 20 Minuten backen.

Fruktosearm-Tipp: Anstatt Röstzwiebeln, Schalotten klein schneiden, andünsten und zum Teig geben.

Tipp: Diese pikanten Brötchen schmecken lecker mit Butter bestrichen oder einfach als Snack zu Wein und glf Bier.