



## BRÖTCHEN IM TONTOPF MIT BÄRLAUCHBUTTER UND FRISCHKÄSEBÄLLCHEN



Süße kleine Brötchen aus dem Tontopf. Herzhafte Brote aus Dinkel - das perfekte Rezept für ein Oster Brunch oder als Geschenk zum mitbringen. Dazu bereite ich eine Bärlauchbutter und Frischkäsebällchen in Form von süßen Küken zu.



Zubereitungszeit  
**30 Minuten**



Back-/Kochzeit  
**15 Minuten**



Temperatur + Heizart  
**240 °C H**

PORTIONSRECHNER:

Stück: 9

### HEFETEIG

Verrühre die Hefe mit dem Wasser und Zucker und rühre dann die übrigen Zutaten mit einem Kochlöffel ein. Decke den Teig ab und lasse ihn 2 Stunden ruhen.

Verwende nun kleine Tontöpfe (6 cm Ø) und lege sie mit Backpapier aus. Das Papier muss das komplette Förmchen ausfüllen, damit das Brot anschließend nicht klebt. Fette und mehle es.

Gib nun den Teig löffelweise in die Tontöpfe, bis etwa 2 cm unter den Rand. Bestreue den Teig mit etwas Mehl und backe sie im vorgeheizten Ofen bei 240 °C Heißluft für etwa 15-17 Minuten mit Dampfstufe 2 oder stelle ein Schälchen mit kochendem Wasser in den Backofen.

### KÜKEN

Mahle die Mandeln zusammen mit dem Kurkuma fein. Stich nun mit einem kleinen Eisportionierer oder mit einem Esslöffel Frischkäsebällchen ab und lege sie in die gelben Mandeln. Wälze den Frischkäse in den Mandeln, so dass eine Kugel entsteht. Schäle die Karotte und hoble ganz dünne Scheiben daraus, schneide den Schnabel, die Füße und wenn du möchtest auch den Kamm aus. Dekoriere die Küken mit Pfefferkörnern als Auge fertig. Stelle sie kalt.

### BÄRLAUCHBUTTER

Püriere die weiche Butter mit dem Bärlauch, dem Zitronenabrieb und den Gewürzen und fülle die Bärlauchbutter in kleine Gläser ein. Du kannst sie bis zu 3 Tage im Kühlschrank lagern oder einfach einfrieren.

Viel Spaß beim Nachmachen!  
Eure Sally <3

### HEFETEIG:

- 10 g** Hefe (frisch)
- 300 ml** Wasser (warm)
- 1 TL** Zucker
- 1.5 TL** Salz
- 1 Pr.** Pfeffer
- 1 TL** Kurkuma (gemahlen)
- 380 g** Dinkelmehl (630)

### KÜKEN:

- 200 g** Frischkäse (Doppelrahmstufe)
- 100 g** Mandeln (gehäutet)
- ½ TL** Kurkuma (gemahlen)
- 1** Karotte
- 20** ganze Pfefferkörner

### BÄRLAUCHBUTTER:

- 250 g** Butter (weich)
- 100 g** Bärlauch
- 1 Pr.** Zitrone (Abrieb)
- ¾ TL** Salz
- ¼ TL** Pfeffer
- ¼ TL** Knoblauchpulver