

## Kartoffel-Buttermilch-Brötchen aus der Brownieform von Pampered Chef



### Zutaten:

460 g Dinkelmehl Type 630

130 g gekochte geschälte Pellkartoffeln (am besten am Vortag abkochen)

1 TL Honig

1 TL Zuckerrübensirup

2 gestr. TL Salz

310 g Buttermilch

20 g frische Hefe

### Zubereitung:

Alle Zutaten in den Thermomix geben und 2,5 Minuten auf Teigknetstufe kneten lassen.

Den Teigling in eine bemehlte Glasschüssel geben – mit dem Stretchfit abdecken und an einem warmen Ort solange ruhen lassen, bis sich der Teig verdoppelt hat.

Nun formst du 9 – 12 Brötchen und schleifst diese rund. Setze deine Teiglinge in die Mulden der Pampered Chef Brownieform und bepinsle die Teiglinge mit Wasser. Nun kannst du entweder Mehl drauf stäuben oder Saaten draufgeben. Wenn du möchtest kannst du die Teiglinge auch noch etwas einritzen.

Dein Backofen ist auf 200°C/Ober-/Unterhitze vorgeheizt/Rost/1 Einschubfach/ca. 25 Minuten backen. Bleibe auf Augenkontakt, denn dein Backofen liefert ein anderes Ergebnis wie meiner – deine Brötchen sollten Goldbraun aussehen.

Viel Spaß beim nachbacken von diesem easy peasy Brötchen-Rezept.

Deine Martina Ziehl mit Pampered Chef – Beraterin aus Leidenschaft für Pampered Chef

Mein Shop zum stöbern und auch einkaufen findest du hier:

[www.ziehl.shop-pamperedchef.de](http://www.ziehl.shop-pamperedchef.de)