

Rosmarin-Sesambrötchen



Stufe 1



Zubereitungszeit: 35 Min.



Zutaten:

1 TL Backpulver
250 g Creme fraîche
250 g Dinkelmehl (Typ 630)
1 Ei
6 g Fleur de Sel
15 g Rosmarin
70 g Sesamsaat



KitchenAid Küchenmaschine ARTISAN
175PS in liebesapfelrot, 4,8 L



Birkmann Mini-Brötchen-Blech



Le Creuset Backblech hoch



Güde Tafellöffel Kappa

1

Die Rosmarinblättchen hacken, mit dem Sesam in einen tiefen Teller geben und gut vermischen. Den Backofen auf 220 °C Umluft vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.

2

Das Dinkelmehl, Crème fraîche, Ei, Salz und Backpulver in die Rührschüssel der Küchenmaschine geben und mit dem Flachrührer auf der Stufe 2–4 zu einem cremigen Teig rühren. Nur so lange rühren, bis sich alle Zutaten gut miteinander vermengt haben.

3

Aus dem Teig mit einem feuchten Löffel 8 Portionen abstechen und in leicht feuchten Händen zu einer kleinen Kugel rollen, anschließend im Rosmarin-Sesam wälzen und auf das vorbereitete Backblech setzen.

4

Im vorgeheizten Backofen 30–35 Minuten knusprig backen bei 200 °C Umluft.