

Kartoffelpuff

Dienstag, 14. Juni 2022 20:16

Von Constaça Viera, Maya Tappmeyer, Johanna Moosmeier

Zutaten für die Brötchen:

275 ml Milch
60g Butter
24g frische Hefe
1TL Zucker
550g Dinkelmehl
1 Ei
1TL Salz

Zutaten für das Innere:

Kartoffelpuffer Teig
Speisequark
Schnittlauch
Gurke
Tomate
Salat

Für obendrauf:

Sesam
1 Eigelb
Schluck Milch

1. Milch, Butter, Hefe, Zucker und Dinkelmehl miteinander vermischen und schließlich das Ei und Salz hinzufügen.
2. Den Teig in 8 relativ gleich große Kugeln formen und auf das Backblech legen.
3. Teig mit zusammengerührtem Eigelb und Milch überstreichen und Sesam drüber streuen.
4. Brötchen förmiger Teig bei 180grad in Ober/Unterhitze für 35min backen.
 1. Kartoffelpuffer Teig Braten und auf einen Teller legen.
 2. Speiequark mit genügend Schnittlauch vermengen.
 3. Nun kannst du noch Tomate, Gurke und Salat hinzufügen.

