

Brezngugelhupf

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Backen
Brot
Tomaten

300 g Mehl
1 tb Backpulver
1 tb Zucker
1 ts Salz
100 g Butter, eiskalt
2 Eier
1/8 l Buttermilch
1/3 c getrocknete Tomaten
-- fein gehackt
1 tb Thymian, frisch gehackt

* QUELLE

-- Landhausküche: Tomaten
-- Carlsen Verlag, 1995
-- erfasst: P. Hildebrandt

Backofen auf 200 Grad C vorheizen. Mehl, Backpulver, Zucker und Salz durch ein Sieb in eine Schüssel geben. Die Butter fein hacken. Mit der Hand oder dem Küchenmixer einarbeiten. Es sollte eine krümelige Mischung entstehen.

In einer kleinen Schüssel die Eier mit der Buttermilch verschlagen. Die getrockneten Tomaten und den Thymian unterrühren. Mit dem Knethaken oder mit der Hand mit dem Teig verkneten, bis die Masse zusammenhält. Den Teig nicht überstrapazieren, sonst werden die Brötchen hart.

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche 1-2 cm dick ausrollen. Einmal zusammenklappen und wieder ausrollen. Noch einmal zusammenklappen und 2 cm dick ausrollen. Den Teig in 5-cm-Quadrate schneiden. Auf einem leicht eingefetteten Backblech etwa 12 Minuten im Backofen backen, bis die Brötchen aufgegangen und goldbraun sind.