Partysonne mit Kräuterbutter und Mett

Gebäck » Brot&Brötchen

Zutaten (38 Stück)

» 1 Würfel Hefe
» 1kg Backmischung (Krustenbrot)
» etwas Mehl
» 2 EL Sonnenblumenkerne
» 2 EL Leinsamen
» 2 EL Kümmel
» 2 EL Sesam
» 1 Bd. Petersilie
» 1 Knoblauchzehe(n)
» 250g Butter/Margarine
» 1 EL Zitronensaft
» Salz & Pfeffer
» Paprika-Pulver (edelsüß)
» 4 Zwiebel(n)
» 500g Mett

Bewertung

Beschaffung
guten Supermarkt

Kosten
11-15€

Zubereitungszeit
91-120min

Zubereitung

1. Hefe zerbröckeln, in 600ml lauwarmem Wasser auflösen. Unter die Backmischung kneten. Zugedeckt am warmen Ort 15-20min gehen lassen.

2. Teig teilen, auf wenig Mehl zu zwei Rollen formen. In je ca. 19 Stücke schneiden und zu Brötchen formen. Auf zwei mit Backpapier ausgelegte Bleche zu Sonnen legen. Mit Wasser bestreichen, abwechselnd mit Kernen etc. bestreuen. Zugedeckt 30min gehen lassen.

3. Petersilie waschen, fein hacken. Knoblauch schälen, zerdrücken. Butter mit Petersilie, bis auf 2EL, Knoblauch, Zitronensaft, Salz und Pfeffer verkneten. Zur Rolle formen, in Folie wickeln und kalt stellen.

4. Sonnen nacheinander im vorgeheizten Ofen bei 175°C 20-25min backen. Zwiebeln schälen, in Ringe schneiden. In Paprika bzw. 2EL Petersilie wenden. Mett mit Zwiebeln und Kräuterbutter anrichten.

Nährwerte: 190kcal/E6g/F10g/KH18g pro Stück

angelegt am: 30.04.2004 Rezept-Nr: 1072

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke