

Sauerkirsch-Frühstücksbrötchen

Zubereitungszeit: 15 Minuten plus 60 Minuten Ruhezeit plus 13 Minuten Backzeit

Zutaten für ca. 12 Portionen:

250 ml + 2 EL Milch

1 Würfel Hefe

500 g Mehl

40 g Mandelblättchen

50 g Rohrohrzucker

1 Päckchen Vanillezucker

1 Prise Salz

80 g weiche Butteralternative

1 Banane

100 g Taiga Sauerkirschen

Zubereitung:

1. 250 ml Milch lauwarm erwärmen, Hefe hineinbröckeln und darin auflösen.
 2. Mehl, Mandelblättchen, Rohrohrzucker, Vanillezucker und Salz in eine Teigschüssel geben und grob vermengen. Nun das Hefewasser, weiche Butter, Banane und Sauerkirschen zugeben und mit dem Knethaken der Küchenmaschine ca. 5 Minuten zu einem glatten Teig verkneten. Abgedeckt an einem warmen Ort ca. 60 Minuten gehen lassen.
 3. Den Teig nach dem Ende der Gehzeit auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einer Rolle formen und in 12 gleichgroße Teigportionen teilen. Die Teiglinge zu runden Brötchen formen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen, nach Belieben kreuzförmig einschneiden und erneut ca. 20 Minuten gehen lassen. Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.
 4. Die Brötchen mit etwas Milch bepinseln und im vorgeheizten Ofen ca. 13 Minuten goldgelb backen. Die Sauerkirsch-Frühstücksbrötchen heiß aus dem Ofen nehmen und erneut gleichmäßig mit Milch bepinseln. Das verleiht ihnen einen schönen Glanz.
- Tipp: Die Brötchen schmecken am besten lauwarm serviert und mit etwas Butter oder Nussmus bestrichen. Besonders gut passen auch Marmelade und Honig.