

Super Kohl – super cool !

Sauerkrautbrötchen

DAS WIRD GEBRAUCHT:

Zutaten:

500 g Mehl
250 ml Milch
100 g Butter
1 Würfel fr. Hefe
1 Tl Salz
1 Ei
100 g ger. Käse
100 g Schinkenwürfel
3 El Röstzwiebeln
125 g Sauerkraut

EIN REZEPT VON:

Rosel Brede

AUS:
Gudensberg

TIPPS:

Rezept ergibt ca. 40 Brötchen

SO GEHT'S:

Zubereitung:

Alle Zutaten in eine Schüssel von ca. 6 l Inhalt geben und für ca. 6 min mengen.

Dann mit einem Teigschaber die Brötchen abstechen.

Den Backofen vorheizen. Die Brötchen bei 190°C ca. 25 min backen.

Tip: Man kann die Brötchen auch gut einfrieren. Dazu werden sie nach der Hälfte der Backzeit aus dem Ofen genommen und kurz vor dem Verzehr werden sie fertig gebacken.