

Joghurtbrötchen

Zutaten:

- 400 g Weizenmehl / Type 405
- 100 g Haferflocken (Feinblatt) + ca. 2 EL zum Bestreuen
- 50 g weiche Butter
- 400 g griechischer Joghurt
- 1 EL Backpulver
- 1 EL Salz



Zubereitung:

1. **Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.**
2. Alle Zutaten (außer die 2 EL Haferflocken) in eine Rührschüssel geben und ordentlich verkneten, bis ein glatter Teig entstanden ist.
Info: Teig bleibt klebrig, das ist normal!
3. Mit bemehlten Händen 10 gleichgroße Brötchen formen.
Brötchen auf das Backblech legen und mit Haferflocken betreuen.
4. Joghurtbrötchen 20-25 Minuten goldgelb backen.
5. Kurz abkühlen lassen und servieren.
Info: Die Brötchen schmecken sowohl mit süßen als auch mit herzhaften Aufstrichen!

Rezeptinfos:

- Menge: ca. 10 Stück
- Zubereitungszeit gesamt: ca. 30 Minuten
- Schwierigkeitsgrad: leicht

