VORSPEISE

KARTOFFEL OSTERBRÖTCHEN

★★★★★ (40)

1H
FÜR CA. 6-8 STÜCK

ZUTATEN

Teig

60 g	Butter
3 dl	Milch
450 g	glutenfreier Mehl-Mix
50 g	Maizena
200 g	Gschwellti vom Vortag
¾ TL	Salz
1 TL	Zucker
1 Pack	Trockenhefe
1 Pack	Backpulver
1 dl	Mineralwasser mit Kohlensäure
	glutenfreies Mehl nach Bedarf zum Kneten

Garnitur

1	Eigelb zum Bestreichen
	Sesam, Hagelzucker bei Bedarf zum Bestreuen

ZUBEREITUNG

1. Die Butter in eine Pfanne geben und schmelzen. Von der Herdplatte ziehen und die kalte Milch beifügen.

2. Mehl und Maizena in eine Teigschüssel geben. Gschwellti schälen, an der Bircherraffel reiben, zum Mehl geben und zusammen mit dem Salz, Zucker, Trockenhefe und Backpulver unterrühren. Butter-Milch unter die Masse heben. 5 Minuten kräftig mit der Küchenmaschine kneten. Falls der Teig zu spröde ist, das Mineralwasser untermischen.

3. Den Teig auf eine mit glutenfreiem Mehl bemehlte Fläche stürzen, mit etwas Mehl bestäuben und mit den Händen kräftig durchkneten. Falls der Teig klebt, noch etwas Mehl beimengen. Den Teig wieder in die Schüssel legen, mit einem Tuch bedecken und um das Doppelte aufgehen lassen.

4. Für den Hasenkörper und den Hasenkopf je eine Rolle formen. Der Kopf entsteht aus einer Spirale und der Körper aus einer Schneckenform. Den Kopf an der Körper legen. Brötchen mit Eigelb bestreichen und nach Belieben mit Sesamsamen oder Hagelzucker bestreuen.

5. Bei 200 °C Unterhitze 10 bis 15 Minuten backen, dann auf 180 °C Umluft umstellen und je nach Grösse der Brötchen weitere 15 bis 20 Minuten backen. Um die Krustenbildung zu fördern kann ein Gefäss mit Wasser in den Backofen gestellt werden.