



Miriam's Genusskarussell

[www.genusskarussell.ch](http://www.genusskarussell.ch)

## Party Brötchen

Nach einem Rezept und Betty Bossi Foto von Miriam

### Zutaten für 6 Personen

500 g	Mehl
1.75 TL	Salz
1.5 TL	Zucker
0.5 Würfel	Hefe (ca. 20 g)
60 g	Butter
1.6 dl	Wasser (160 g)
1.5 dl	Milch
2 EL	Mohn
2 EL	Sesam
2 TL	Mehl



### Zubereiten

- Mehl, Salz und Zucker in einer Schüssel mischen. Hefe zerbröckeln, darunter mischen. Butter in Stücke schneiden, mit Wasser und Milch begeben, mit dem Knethaken der Küchenmaschine mischen und bei niedriger Stufe ca. 15 Min., dann bei hoher Stufe ca. 1 Min. kneten.
- Teig auf die leicht bemehlte Arbeitsfläche geben. Teig in 12 Portionen teilen, etwas flach drücken, zu Kugeln formen. Kugeln mit wenig Wasser bestreichen, je 4 Kugeln im Mohn und Sesam wenden und 4 Kugeln mit Mehl bestäuben. Kugeln mit wenig Abstand nebeneinander auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Zugedeckt ca. 1½ Std. aufgehen lassen.
- Ofen auf 220 Grad vorheizen.
- Backen: ca. 10 Min. in der unteren Hälfte des Ofens. Hitze auf 180 Grad reduzieren.

Fertig backen: ca. 15 Min. Herausnehmen, auf einem Gitter auskühlen.

Tip Brötchen einfrieren