

BRÖTCHEN WEIHNACHTSBAUM

Zutaten

100 g Dinkelkörner

400 g Weizenmehl, Type 405

2 TL Salz

40 g Öl

1 Würfel frische Hefe

1/2 Teelöffel Honig

240 g lauwarmes Wasser

etwas Leinsamen, Sesam, Sonnenblumen

und Backkürbiskerne zum Bestreuen

etwas Milch zum Befeuchten der Brötchen



Zubereitung

1. Dinkelkörner in den geben und 40 Sek/Stufe 10 mahlen. Dann die restlichen Zutaten hinzugeben und 2 Min/ durchkneten.

Nun 19 gleich große Stücke mit dem Spatel abstechen und daraus Kugeln mit den Händen formen. Die Kugeln in etwas Milch dippen und anschließend leicht in die Körner drücken und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech in Form eines Tannenbaumes legen.

Zuletzt die Brötchen in Form eines Tannenbaumes aneinander legen und in den kalten Backofen geben und bei 200 C° ca. 30 Minuten backen.