

# Joghurt-Brötchen



Essenszeit und kein Brot im Haus?  
Kein Problem: Nach 45 Minuten  
duften die Joghurtbrötchen aus dem  
Ofen und kommen frisch gebacken  
und heiß auf den Tisch.

## Zutaten | 2 Kinder + 2 Erwachsene

- 500 g Joghurt
- 50 ml Milch
- 1 TL Salz
- 600 g Dinkel-, oder Weizenvollkornmehl
- 1 Päckchen Weinstein-Backpulver

## Auf einen Blick

- Abendessen**
- Zeit: 15 Minuten**  
**Mit Kind: 20 Minuten**  
**Backzeit: 30 Minuten**
- Allergene: Milch, Gluten**

## So geht's

1. Joghurt, Milch und Salz verrühren.
2. Mehl mit Weinstein-Backpulver verrühren und zu dem Joghurt geben.
3. Joghurt und Mehl mit einem Holzlöffel verrühren und dann mit den Händen zu einem geschmeidigen Teig verkneten.
4. Aus dem Teig 16 Brötchen formen und diese auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.
5. Das Blech auf der mittleren Schiene in den kalten Ofen geben, den Backofen auf 180° C Umluft stellen und die Brötchen 30 Minuten backen.
6. Hört sich das Brötchen hohl an, wenn man mit dem Finger auf die Unterseite klopft, so ist es fertig gebacken.