

# Haferbrötchen

## Zutaten:

- **1 frische Hefe**
- **½ TL Zucker**
- **320 g Mehl**
- **125 g kernige Haferflocken**
- **1 TL Salz**
- **¼ l Milch**

## zum Bestreuen:

- **Sesam, Sonnenblumenkerne, Mohn, Kürbiskerne...**

Zubereitungszeit: 10 min

Geh- & Backzeit: ca. 60 Min.

Schwierigkeitsgrad: einfach

Anzahl : 10



## Zubereitung:

Hefe mit Milch & Zucker verrühren, 10 min. gehen lassen. Restliche Zutaten zufügen & alles zu einem glatten Teig verkneten, evtl. noch mehr Mehl oder Milch.

Teig zugedeckt ruhen lassen, bis er sich verdoppelt hat. Nochmals durchkneten & kleine Brötchen formen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen & zugedeckt nochmals 15 min. gehen lassen.

Mit etwas Milch bepinseln & mit Sesam, Sonnenblumenkernen, Mohn, Kürbiskerne, Haferflocken bestreuen.

In den vorgeheizten Backofen bei 190 Grad 20-25 min. backen.

Mh soooo lecker, schmecken nicht nur frisch gut, man kann sie auch gut aufbewahren.