

KAROTTENBRÖTCHEN



1 Würfel Hefe
350 ml Wasser (lauwarm)

- Die Hefe zerkrümeln und im warmen Wasser auflösen lassen.

1 Prise Salz
550 g Dinkelmehl

- Salz und Dinkelmehl hinzufügen und zu einem Teig verkneten.
- Zugedeckt für 30 Minuten ruhen lassen.

200 g Karotten
50 g Walnüsse

- Walnüsse klein hacken.
- Karotten und Walnüsse unterkneten und 20 kleine Brötchen formen.

Optional: 30 g Sultaninen

- Ggf. Sultaninen für eine Süße Variante hinzufügen.

- Für ca. 20 min. in dem auf 190 °C Ober-/Unterhitze vorgeheizten Ofen backen.