



Hefeteigbrötchen mit Knoblauch und Ananassaft



Rezeptinfo

Zutaten für ca. 16 Rolls

Zubereitungszeit: 40 Min.+Gehzeit: 1-2 Std.+Backzeit: 15-20 Min.

pro Portion: 1460 kJ, 349 kcal, 44 g Kohlenhydrate, 7 g Eiweiß, 17 g Fett, 83 mg Cholesterin, 2 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten:



Zubereitung

Hast du mal wieder Lust frische Brötchen selbst zu backen? Perfekt! Wir haben Hawaiian Rolls mit Knoblauchbutter für dich zubereitet. Ihren Namen haben sie dem exotischen Ananassaft zu verdanken, der den fluffigen Hefeteigbrötchen einen ganz besonderen Geschmack verleiht. Kurz vor dem Ende der Backzeit wird die selbstgemachte Knoblauchbutter in die eingeschnittenen Brötchenkreuze gegeben. So yummy! Jetzt werden die Brötchen noch so lange gebacken bis sie goldbraun sind. Das Beste an dem Rezept ist, dass sie super schnell gemacht sind und unfassbar gut schmecken! Leg direkt los:

Step 1:

Erwärme die Butter, bis sie flüssig wird und mische sie mit der Buttermilch. Achte darauf, dass die Butter nicht zu heiß wird. Die Mischung sollte lauwarm sein. Ist dies nicht der Fall, kann du die Mischung nochmal leicht in der Mikrowelle erwärmen. Rühre die Hefe mit dem Schneebesen unter und lasse die Mischung 10 Minuten ruhen.

Step 2:

Jetzt kannst du die anderen Zutaten mit dem Schneebesen dazu rühren. Gebe dafür den Ananassaft, Zucker, Salz und die Eier hinzu und verquirlle alles zu einer homogenen Masse. Gebe jetzt in kleinen Schritten das Mehl hinzu. Sobald die Masse etwas dicker wird, knetest du anstelle des Schneebesens mit den Händen weiter. Der Teig sollte am Ende leicht an den Fingern kleben, aber nicht zu feucht und gut formbar sein. Decke die Schüssel jetzt mit Klarsichtfolie ab und lasse den Teig an einem ruhigen und warmen Ort gehen, bis er sich verdoppelt hat. Die Gehzeit kann, je nach Ort und Temperatur, zwischen 1-2 Stunden variieren.

Step 3:

Knete den Teig nach der Gehzeit noch einmal ordentlich durch und forme ca. 16 kleine Kugeln (je nach Form 4-5 in einer Reihe), die du kompakt und fest formst. Bemehle die Kugeln an den Seiten und platziere sie in gleichmäßigen Reihen in der eingefetteten Form. Achte darauf, dass die Kugeln nicht zu nah aneinander sind, ein kleiner Zwischenraum ist durch das darauffolgende Gehen des Teiges vollkommen in Ordnung. Lasse den Teig nun für ca. 30 Minuten an einem ruhigen Ort gehen.

Step 4:

Heize den Ofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vor.

Step 5:

In der Zwischenzeit kannst du das Eigelb für die Glasur und die Knoblauchbutter vorbereiten. Verquirlle das Eigelb mit ein wenig Wasser, lege einen Pinsel zum Einstreichen bereit und stelle die Mischung beiseite. Für die Knoblauchbutter schneidest du die Zehen in kleine Stückchen oder presst sie durch eine Presse. Erwärme die Butter in einem kleinen Topf und gebe Knoblauch, Petersilie und Salz dazu. Lasse die Butter ein wenig köcheln und stelle die Mischung dann beiseite.

Step 6:

Streiche die Oberfläche der Teigrollen vorsichtig mit dem Eigelb ein und backe die Rolls für 10 Minuten. Nimm die Form aus dem Ofen und schneide vorsichtig Kreuze auf die Rolls. Gib jetzt die Butter über die Rolls und lasse diese in die eingeschnittenen Schlitz fließen. Backe die Rolls für weitere 5-10 Minuten, bis sie goldbraun sind. Achte darauf, die Rolls vor dem Servieren und bevor du sie voneinander trennst einen Moment abkühlen zu lassen.

Zutaten

Für den Teig:

60 g	Butter
114 ml	Buttermilch
7 g	Trockenhefe
114 ml	Ananassaft
20 g	Brauner Zucker
1 EL	Salz
2	Eier, L
550-600g	Weizenmehl
1	Eigelb, L

Knoblauch-Butter:

3	Knoblauchzehen
150 g	Butter
2 EL	Petersilie, frisch oder TK
2 TL	Salz

Außerdem:

Küchenwaage
Schneebesen
Auflaufform, ca. 30x40cm
Kleiner Topf
Einstreich-Pinsel

