



DNF *kulinarisch*

Informationen der Deutsch-Norwegischen Freundschaftsgesellschaft e.V.

Norwegische Brötchen (Gabriela Meyer)



Foto und Rezept: Gabriela Meyer

Diese Brötchen bekam ich vor Jahren im Hotel Utne am Hardangerfjord zum Frühstück. Ich war davon so begeistert, dass ich nach dem Rezept fragte und es auch bekam. Ich weiß nicht, wie viele Bleche ich davon schon gebacken habe. Das Hotel Utne ist übrigens das älteste Hotel Norwegens. Es besteht seit 1722 und gehört heute zur Vereinigung der historischen Hotels in Norwegen ("De Historiske").

Zutaten:

550	g	Weizenmehl (Typ 550)
1	TL	Salz
40	g	Margarine
375	ml	lauwarme Milch
1	Paket	Hefe
2	TL	Zucker
1		Ei

Zubereitung:

Die Hefe in einer kleinen Schale mit dem Zucker und etwas lauwarmer Milch verrühren. Das Mehl in eine größere Schüssel geben, das Salz hinzufügen und die aufgelöste Hefemischung in eine Vertiefung gießen. Zugedeckt ca. 20 Min. gehen lassen. Anschließend alles mit der restlichen Milch und der flüssigen Margarine zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Zugedeckt weitere 20 Min. gehen lassen. Anschließend kleine Brötchen formen (jedes ca. 70 g) und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Die Brötchen mit verquirltem Ei bestreichen. Den Ofen auf 200 Grad vorheizen (Heißluft) und die Brötchen ca. 10-12 Min. backen. Sie sollen goldgelb werden. Auf einem Gitter abkühlen lassen.

Die Brötchen eignen sich hervorragend zum Einfrieren!