Frühstücksbrötchen

Mit so einem tollen Rezept kann der Tag nur gut werden! Die köstlichen Frühstücksbrötchen zergehen mit ihrer beerig-süßen Füllung auf der Zunge.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 25 min

Ruhezeit: 1,7 h

Gesamtzeit: 2,6 h

Zutaten

Für den Teig

500 g	Mehl
250 ml	Wasser (lauwarm)
20 g	Germ
3 EL	Zucker
1 Stk.	Ei
3 EL	Olivenöl
1 Prise	Salz
30 g	Milchpulver

Für die Füllung

1 Tasse	Himbeeren
1 Tasse	Brombeeren
3 TL	Zucker
1 Prise	Zimt
20 g	Schokochips

Für die Streusel

50 g	Butter
30 g	Mehl

Zubereitung

1. Für die **Frühstücksbrötchen** eine Auflaufform (33 x 25 Zentimeter) mit Butter einfetten. Das lauwarme Wasser in eine große Schüssel füllen. Die Germ einrühren und auflösen. Milchpulver, Ei und Zucker zufügen und mit einem Holzlöffel gut verrühren. Nach und nach das Mehl zugeben und mit dem Löffel unterrühren. Solange verrühren, bis der Teig glatt und gleichmäßig ist. Schüssel abdecken und bei Zimmertemperatur eine halbe Stunde gehen lassen.

2. Nach der Ruhezeit Salz und Öl unter den Teig heben. Die nächste Portion Mehl unter den Teig heben und gut mit dem Holzlöffel verrühren. Den Teig aus der Schüssel nehmen und auf einer bemehlten Arbeitsfläche einige Minuten lang mit den Händen durchkneten.

3. Bei Bedarf Mehl oder Wasser zugeben (wenn der Teig zu flüssig oder zu trocken ist). Zu einer Kugel formen. Eine Schüssel mit Olivenöl bepinseln (nicht zuviel), den Teig hineingeben, abdecken und weitere 40 Minuten ruhen lassen.

4. In der Zeit die Brombeeren und Himbeeren waschen, verlesen und abtropfen lassen. Anschließend in eine Schüssel geben und mit einer Gabel grob pürieren. Zucker und Zimtpulver zufügen und alle Zutaten gut vermischen.

5. Nach der Ruhezeit die Arbeitsfläche großzügig mit Mehl bestreuen. Den Teig darauf ausrollen (etwa so groß wie die Auflaufform). Das Beerenpüree gleichmäßig auf dem Teig verteilen, aber am Rand jeweils etwas Platz freilassen, zum Schluss die Schokochips verteilen.

6. Den Teig so eng wie möglich aufrollen. Die Endstücke mit dem überstehenden Teig verschließen. Die Teigrolle in 12 Stücke gleicher Größe schneiden und in die Auflaufform setzen. Nach Belieben jeweils den Teig über der Füllung verschließen oder die Brötchen rund formen etc. Noch einmal 30 Minuten ruhen lassen.

7. In der Zwischenzeit den Herd auf 190 Grad vorheizen. Für die Streusel das Mehl mit der kalten Butter zerbröseln. Nach der Ruhezeit die Streusel über den Brötchen verteilen. Für etwa 25 Minuten goldbraun backen. Heiß servieren.

Tipp

Die Frühstücksbrötchen vor dem Servieren nach Geschmack mit Staubzucker oder einer Zucker-Zimt-Mischung bestreuen.