



## Joghurt–Sesam–Brötchen

---

---

### REZEPT

---

---

#### Zutaten für 6–8 Brötchen:

345g Dinkelmehl glatt  
200g Naturjoghurt  
40g Sesam  
20g Dattelsirup  
10ml Pflanzenöl  
1 Ei  
1/2 Packung Weinstein–Backpulver  
1 TL Salz

#### Zubereitung:

Backrohr auf 175°C (Ober–/Unterhitze) vorheizen. Ei, Naturjoghurt und Dattelsirup mit dem Handmixer gut vermengen. Salz, Mehl, Backpulver und Sesam zufügen und zu einem glatten Teig vermengen. Den Teig gleichmäßig mit einem Esslöffel auf einem mit Backpapier belegten Backblech 6–8 Portionen verteilen und auf mittlerer Schiene im Backrohr 20–25 Minuten backen. Vor dem Verzehr etwas auskühlen lassen.

#### Tipp:

Die Brötchen vor dem Backen mit Mohn, Kernen oder Sesam bestreuen.