

# FRÜHSTÜCKSEMMELN

## Auf unserem Zauberstein

Vorbereitungszeit 40 | Backzeit 30 Min

## So wird's gemacht:

Wasser, Hefe und Zucker 2 Min/37°C/Stufe 1 verrühren. Alle übrigen Zutaten zugeben und 4 Min kneten. Den Teig in unserer großen Nixe 30 Min gehen lassen. Nach der Gehzeit in 8 Teile teilen, falten, rund schleifen und auf den Zauberstein geben. Mit einem Apfelsausstecher die Sternenmuster in die Teiglinge drücken und im vorgeheizten Backofen bei 230°C Ober-/Unterhitze mit Deckel ca 30 Min backen. Anschließend auf dem Kuchengitter abkühlen lassen.



## ZUTATEN:

- 1 Würfel Hefe
- 500 g Wasser
- 1 TL Zucker
- 500 g Weizenmehl
- 40 g Butter
- 1 EL Essig
- 2 TL Salz
- 2 EL Sesam
- 2 EL Mohn
- 2 EL Sonnenblumenkerne

**Gutes Gelingen, Deine Melli**