

Skyr-Karotten-Brötchen mit Haselnüssen

Zeit gesamt
40min



Zubereitungszeit
10min



Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 12 Portionen

| | |
|----------------------|------------|
| Karotten | 200 g |
| Haselnusskerne, ganz | 100 g |
| Weizenmehl, Type 405 | 500 g |
| Skyr, natur | 300 g |
| Wasser | 100 g |
| Butter | 30 g |
| Backpulver | 1 Päckchen |
| Meersalz | 2 TL |

Zubereitung



Küchenutensilien

Backblech mit Backpapier, SILVERCREST Monsieur Cuisine (Connect und Smart)

1. Backofen auf 200 °C vorheizen. Karotten schälen, Enden entfernen und grob in Stücke schneiden. Haselnüsse in den Mixbehälter geben und 10 Sek./Stufe 8 zerkleinern. Anschließend in eine Schüssel umfüllen. In den Mixbehälter Karotten geben und 8 Sek./Stufe 8 zerkleinern.
2. Mehl, Skyr, Wasser, Butter, Haselnüsse, Backpulver und Salz zu den Karotten in den Mixtopf geben und Teigstufe/1 Min. 30 Sek. kneten.
3. Auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche Teig zu 12 Brötchen formen, auf ein Backblech mit Backpapier legen. Brötchen mit etwas Wasser bestreichen, einschneiden und mit Meersalz bestreuen. Brötchen im Ofen ca. 25–30 Min. backen. Anschließend auf einem Kuchengitter abkühlen lassen und servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

| | |
|----------------|----------|
| Kaloriengehalt | 246 kcal |
| Kohlenhydrate | 36 g |
| Eiweiß | 9 g |
| Ballaststoffe | 2 g |
| Fette | 8 g |