

# Sauerkrautbrötchen

## Zutaten

100 g Zwiebeln  
250 g Schinkenspeckwürfel  
130 g Milch  
120 g Wasser  
30 frische Hefe  
500 g Mehl  
1/2 TL Salz  
130 g weiche Butter, in Stücken  
120 g Sauerkraut

## Zubereitung

Zwiebeln in den Mixtopf geben und 3 Sekunden / Stufe 5 zerkleinern.

Schinkenspeckwürfel zugeben und 10 Minuten / 100 Grad / Stufe 2 andünsten, umfüllen und eventuell abtropfen lassen

Milch, Wasser und Hefe in den Mixtopf geben und 2 Minuten / 37 Grad / Stufe 2 erwärmen.

Mehl, Salz und Butter zugeben, 2 Minuten / Teigstufe zu einem Teig verarbeiten und circa 15 Minuten im Thermomix gehen lassen.

Sauerkraut und Zwiebel-Speck-Gemisch in den Mixtopf geben und nochmals 2 Minuten / Teigstufe mithilfe des Spatels untermischen, eventuell noch etwas Mehl zugeben, falls der Teig zu feucht ist. Umfüllen und weitere 15 Minuten gehen lassen

Aus dem Teig 15-20 kleine Brötchen formen und diese nebeneinander in eine gefettete Springform setzen, nochmals 15 Minuten gehen lassen. Die Springform in den vorgeheizten Backofen auf einen Rost (mittlere Schiene) setzen und bei 200 Grad circa 35 Minuten backen.

[www.cookidoo.de](http://www.cookidoo.de)

