

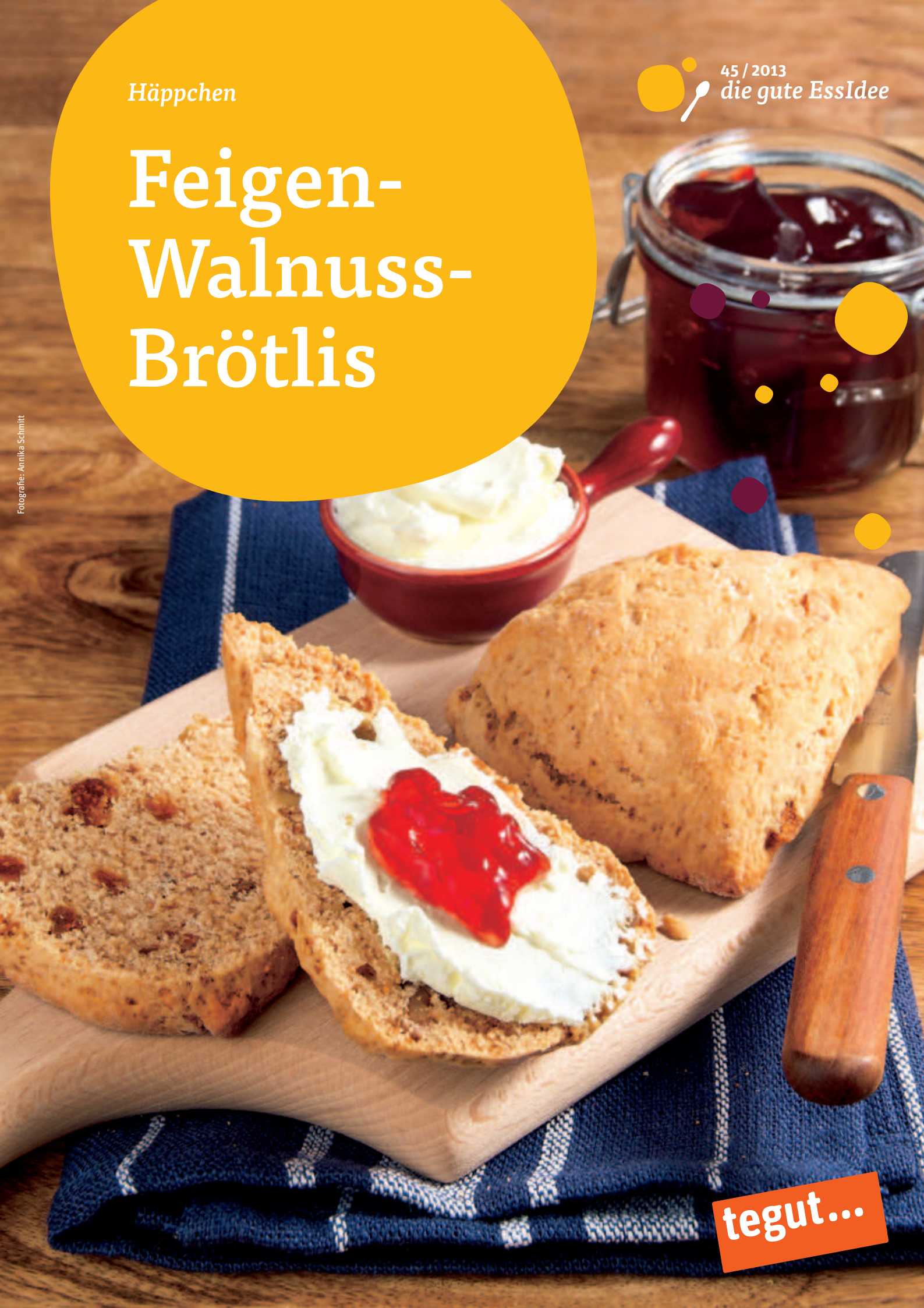
Häppchen



45 / 2013
die gute EssIdee

Feigen- Walnuss- Brötli

Fotografie: Annika Schmitt



tegut...

Feigen-Walnuss-Brötli

• für die Tee- oder Kaffeepause • schnell gebacken

Zubereitungszeit ca. 20 Min.

Backzeit ca. 20 Min.

Zutaten für ca. 10 Stück

50 g tegut... Walnusskerne
100 g getrocknete Feigen
125 ml Buttermilch
1 El Rübensirup
1 Ei (M)
300 g Mehl
Salz
4 El Zucker
2 Tl Backpulver
1 Tl Natron
1 Tl Kardamom (gemahlen)
100 g weiche Butter

Zubereitung

1. Nusskerne grob hacken, getrocknete Feigen in kleine Stücke schneiden. Buttermilch, Sirup und Ei verrühren. Mehl, 1/2 Tl Salz, Zucker, Backpulver, Natron und Kardamom vermischen, mit Butter zu einem Krümelteig verkneten. Buttermilch-Mischung kurz unterarbeiten, dann mit Nusskernen und Feigen verkneten.
2. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem 2-3 cm dicken Fladen ausrollen, mit dem Teigrädchen oder mit einem Messer in zehn Dreiecke teilen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und im 190 Grad heißen Ofen auf der 2. Schiene von unten ca. 20 Min. backen.

Schmecken gut dazu: Butter oder sahniger Frischkäse und Gelee oder Camembert.



Die Walnusskerne der tegut... Eigenmarke sind köstlich zum Knabbern, eine tolle Backzutat und pfiffig als knuspriges „Obendrauf“ für Schmorgerichte, Suppen und Salate.

Sie können sich die gute EssIdee auch bequem per E-Mail zusenden lassen.

Jetzt kostenlos anfordern unter www.tegut.com/newsletter

tegut...
Kundenbetreuung

0800/ 000 22 33

Mo.–Fr. 8.00–18.00 Uhr
(kostenfrei aus dem dt. Fest- und Mobilfunknetz)

Tipps

aus der tegut...
Kochwerkstatt

Guck mal, was noch da ist!

Vielleicht sind noch andere Nusskerne oder Trockenfrüchte wie Haselnusskerne, Rosinen oder Cranberries im Vorrat? Eine gute Gelegenheit, sie zu verwerten und anstelle von Walnusskernen und Feigen in den Teig zu geben!

Einmal backen, zweimal genießen!

Gleich die doppelte Menge backen und nach dem Abkühlen ein paar Brötli auf Vorrat einfrieren. Wieder aufgetaut und kurz im Backofen oder auf dem Brötchenaufsatz des Toasters erhitzt, schmecken sie wie frisch gebacken!

