

Karotten-Dinkel-Brötchen mit Karotten-Ingwer-Butter



Zutaten für die Brötchen:

150 g	feine Haferflocken
150 g	warme Milch
400 g	Dinkelmehl
200 g	warmer Quark
100 g	geraspelte Möhren
50 g	gehackte Walnüsse (oder andere Kerne)
30 g	zimmerwarme Butter
10 g	Salz
1 Würfel	Hefe
1	Schuss Essig

Zutaten für die Karotten-Ingwer-Butter:

250 g	weiche Butter
1	kleine Karotte
25 g	Ingwer
1	Knoblauchzehe
1 EL	Zitronensaft
½ TL	mildes Curry-Gewürz
	etwas Salz

Zubereitung der Brötchen:

Haferflocken mit warmer Milch übergießen und 5-10 Min. ziehen lassen. In der Zwischenzeit alle weiteren Zutaten abwiegen und später zur Haferflocken-Milch-Mischung hinzufügen. Wenig gehackte Walnüsse zum späteren Bestreuen der Weckerl zurückbehalten. Alles gut miteinander verkneten, bis ein geschmeidiger Teig entsteht. Den Teig zugedeckt eine halbe Stunde gehen lassen.

Inzwischen den Ofen auf 210 °C vorheizen. Aus dem Teig ungefähr zwölf gleich große Weckerl formen, diese mit dem Messer zweimal schräg einschneiden, mit Wasser besprühen und mit gehackten Walnüssen bestreuen. Anschließend ca. 20 Min. backen.

Zubereitung der Butter:

Karotte schälen und mit einer Reibe sehr fein reiben. Den Karottensaft aus der geraspelten Karottenmasse ausdrücken. Ingwer und Knoblauch schälen und ebenfalls sehr fein reiben. Geriebene Karotte, Ingwer und Knoblauch mit dem Zitronensaft vermengen. Die Masse dann mit einer Gabel und unter Zugabe von Salz, Pfeffer und Currypulver in die Butter einarbeiten. Einige Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen.

