# Tapas-Brot

Frisch gebacken, herrlich duftend und perfekt zum Dippen. Wenn es bei uns Tapas gibt, gehört auch immer frisch gebackenes Brot dazu. Für Aioli, Mojo rojo, Mojo verde – mit dem richtigen Tapas-Brot steht einem ausgiebigen Dippen und Tunken nichts mehr im Wege.

---

# Burger-Brötchen

Weich. Aromatisch. Fluffig. Brioche-Brötchen sind das perfekte Bett für Burger, Pulled Pork & Co. Dein Bäcker bietet keine Burger-Brötchen an, du möchtest die Größe deiner Burger Buns selber bestellen oder den Geschmack mit Gewürzen und Kräutern verfeinern? Dann back dir deine Brioche Burger Buns das nächste Mal doch einfach selbst.



Burger-Brötchen | Foto: Linda Katharina Klein
**Zutaten (8 kleine Burger Buns):** 360 Gramm Weizenmehl | 145 Milliliter Vollmilch + 1 Esslöffel zum Bestreichen | 2 Teelöffel Trockenhefe | 1 Teelöffel Salz | 4 Esslöffel Zucker | 2 Eier | 1 Eigelb | 45 Gramm Butter



Burger-Brötchen | Foto: Linda Katharina Klein
**Zubereitung (4,5 Stunden):** 1. Zwei Esslöffel Mehl, mit zwei Esslöffeln Wasser und vier Esslöffeln Vollmilch vermischen und in einem Topf erhitzen, bis eine klebrige Masse entsteht. Diese bei Seite stellen. 2. Restliches Mehl (bis auf einen Teelöffel), Trockenhefe mit Salz und Zucker vermischen. 3. Milch leicht erwärmen. 4. Milch, ein Ei und ein Eigelb in den Teig einarbeiten (dies kann einige Zeit dauern). 5. Dann stückchenweise die Butter in die Masse einarbeiten. 6. Teig an einem warmen Ort abgedeckt zwei Stunden gehen lassen. 7. Teig in acht Stücke teilen, zu Burgerbrötchen formen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und abgedeckt nochmals zwei Stunden gehen. 8. Ei mit einem Esslöffel Milch vermengen und die Buns damit bestreichen. 9. Burger Brötchen bei 180° für zwanzig Minuten backen.

Jetzt noch mehr Brot & Kleingebäck Rezepte oder weitere amerikanische Rezepte entdecken!

**Nährwerte/Portion:** 251 Kalorien | 8 Gramm Fett | 40,6 Gramm Kohlenhydrate | 11 Gramm Eiweiß

---

# Dinkel-Toasties

Frisch gebacken, kross getoastet. Toasties sind flache Brötchen, die sich perfekt im Toaster aufbacken lassen. Perfekt, um sie auf Vorrat einzufrieren oder auf der Arbeit aufzubacken. Durch die Verwendung von Dinkelmehl, sind diese besonders reichhaltig und sättigend. Für einen gesunden Start in den Tag.

# Panini-Brot

Italienisches Paninibrot ist knusprig und trotzdem leicht, ist perfekt als Frühstück, Snack oder Beilage zum Hauptgang. Brot gehört für meine italienischen Freunde eigentlich zu einfach jeder Mahlzeit. Auch bei uns ist es daher gefühlt ständig im Ofen. Der Grund? Es ist nicht nur köstlich, sondern auch super einfach selbst zu backen.

---

# Mais-Tortillas

Du liebst Tacos und Burritos? Dann mach deine Tortillas doch ganz einfach selber. Alles was du brauchst sind drei Zutaten und eine Stunde Zeit. Klingt einfach? Ist es auch. Und frische Mais-Tortillas schmecken einfach tausend Mal besser als fertig gekaufte. Ob mit Guacamole, Mole-Hähnchen oder Pollo de fuego, Tomatensalsa oder Mole Poblano pur: diese Tortillas bieten die perfekte Basis.

---

# Naan-Brot

Weich, buttrig, zart. Naan-Brot ist der perfekte Begleiter für deine Currys. Durch den Joghurt im Teig wird das indische Fladenbrot besonders luftig und plustert sich beim Backen schön auf. Obwohl traditionell über offenem Feuer gegart, kann

Naan auch ganz einfach in der Pfanne zubereitet werden. Bei mir hat es nicht mal Zeit kalt zu werden, bevor ich es schon in allerhand köstliche Dips, Currys und Saucen tunke.

---

# Indisches Roti

Indisches Roti bzw. Chapati ist kurzgebackenes, knuspriges Fladenbrot. Das allein ist schon ein Genuss für sich! Einfach unwiderstechlich werden die Roti für mich aber mit einer Knoblauch-Glasur. Das beste: Eure Roti sind in nur 30 Minuten fertig! Dann könnt ihr sie einfach pur genießen oder zum Beispiel zu einem Curry servieren.

---

# Hefezopf mit Hagelzucker

Ob mit Marmelade, Butter, Gelee oder einfach pur. Nichts schmeckt so sehr nach Sonntagsfrühstück wie ein frisch gebackener Hefezopf. Ich liebe den Moment, wenn der Duft aus dem Ofen strömt und man schon erahnen kann, wie der fluffig leicht einem der Zopf auf der Zunge zergehen wird. Am Wochenende kommt die süße Verführung bei uns daher öfter auf den Tisch.

---

# Röstbrot

Ob zur Eröffnung des Dinners mit etwas Butter oder Öl, zum Aufstreichen von Pasten und Verkosten von Dips oder einfach zum nebenher knabbern. Röstbrot ist nicht nur herrlich knusprig, sondern vor allem schnell gemacht. Ich verwende am liebsten Panini bzw. Ciabatta, doch die Brotauswahl ist schier endlich.

---

# Currybrot mit Orangendip

Würziges Currybrot, erfrischender Orangendip. Einfach eine unschlagbare Kombination, Fernweh für deine Geschmacksnerven. Es ist kinderleicht, unglaublich günstig und superschnell! Nicht mal eine Brotbackform brauchst du. Zusammen mit den richtigen Gewürzen wie Curry und Chiliflocken sowie einem fruchtig frischen Orangendip wird es zu einem wahren Gedicht.

---

# Herzhafte Zwiebel-Plätzchen

Favourit für den Titel als euer neues Lieblingsgebäck sind diese saftigen Zwiebelplätzchen mit Roggenmehl, die sich super vorbereiten lassen und für ein ganz neues Geschmackserlebnis sorgen! Durch ihre flache Form, müsst ihr sie nicht einmal aufschneiden. Genießt sie einfach pur, kombiniert sie mit Dips oder tunkt sie in Salatdressings und Saucen, um auch den letzten wertvollen Tropfen davon auf eurem Teller genießen zu können.

# Knuspriges Körnerbrot

Oh, ich liebe den Geruch von frisch gebackenem Brot am Sonntagmorgen! Knusprig, frisch und herrlich saftig. Im Inneren versteckt sich ein gesunder Mix aus Leinsamen, Sonnenblumenkernen, Sesam und Nüssen; Pflaumenmus verleiht dem Körnerbrot eine malzig-süße Note. Ich backe immer direkt einen extra großen Laib, damit das Körnerbrot für die ganze Woche reicht.