

Zutaten:

Hefeteig:

500g Mehl
30g frische Hefe
1/8l Milch, lauwarm
1/8l Wasser, lauwarm
1/2TL Salz
125g Butter

1 große Zwiebel
250g Schinkenspeckwürfel
125g Sauerkraut



Zubereitungszeit: 40min

Backzeit: 30min

Temperatur: 220°C

Zubereitung:

Mehl in den *Schlagkessel* sieben und eine Mulde hineindrücken. Hefe in die Mulde bröckeln. Milch und Wasser dazugeben und verrühren. Den Vorteig ca. 15 Minuten gehen lassen.

Zwiebel mit dem *Allgäuer* fein würfeln und zusammen mit den Speckwürfeln in der *Sauteuse „Eva*" anbraten, etwas abkühlen lassen.

Sauerkraut gut ausdrücken und zusammen mit den Zwiebel- und Speckwürfeln unter den Brötchenteig kneten. Nochmals 15 Minuten gehen lassen.

Dauerbackunterlage auf den *Rosti III* legen, den *Torten-Profi* ($\varnothing 30\text{cm}$) daraufstellen und in die Mitte den *Frankfurter-Kranz-Einsatz*. Aus dem Teig 22 Brötchen formen und hineinsetzen, ca. 15 Minuten gehen lassen.

Im vorgeheizten Backofen bei 220°C ca. 30 Minuten backen.

Variationen:

Aus diesem Teig können Sie auch Zwiebelbrötchen zubereiten. Verwenden Sie dafür 2-3 gewürfelte und gedünstete Zwiebeln.

Hinweis:

Sauerkraut wird aus Weißkohl zubereitet. Hierbei wird der Kohl kleingeschnitten, gesalzen und eingestampft. Der Weißkohl beginnt zu gären, es bildet sich Milchsäure. Diese ist gut für die Verdauung und verleiht dem Sauerkraut das typische Aroma.