

## Zutaten:

250 g Roggenmehl Type 1150  
300 g Weizenmehl Type 1050  
375 ml Buttermilch  
1 TL Zucker  
2 TL Salz  
1 Würfel Hefe

Haselnusskerne,  
Sesam- oder Mohn,  
Sonnenblumen- oder  
Kürbiskerne

**Zubereitungszeit:** 30min

**Backzeit:** 25min

**Temperatur:**

Ober- u. Unterhitze: 180°C

Umluft: 180°C

## Zubereitung:

Die Hefe in der lauwarmen Buttermilch mit dem Zucker auflösen. Dann mit den restlichen Zutaten zu einem Hefeteig verarbeiten und ca. 1 Std. gehen lassen. Den Teig in 6 Stücke teilen und jedes Teigstück nach Wunsch mit 2 EL Körnern verkneten. Die Teigstücke zu Kugeln formen, in die Ananastörtchen geben und leicht flach drücken. Die Förmchen auf den Thermo Star mit Dauerbackunterlage stellen und abgedeckt noch mal 10 Minuten gehen lassen und dann abbacken. Im vorgeheizten Backofen bei 180°C ca. 25 Min.

### **Tipp:**

Ölen Sie die Ananastörtchen ausnahmsweise etwas ein. Der Brotteig klebt dann überhaupt nicht an den Formen. Es erleichtert die Reinigung.