

CURRY-KICHERERBSEN-BRÖTCHEN

HÜLSENFRUCHT- & REIS-MEHLE | GEBÄCK (SÜSS, HERZHAFT) | 15-45 MIN | VEGETARISCH



Zutaten (Für 10 Personen)

Für die Butter-Varianten:

250 g weiche Butter

Salz

4-5 g Pimenton (mild geräuchertes Paprikapulver)

8-12 g Paprikamark

frisch gemahlener Pfeffer

8 g Minze (fein geschnitten)

etwas Zitronensaft

Für den Teig:

250 g Müller's Mühle Kichererbsenmehl

185 g weiche Butter

350 g Vollei (pasteurisiert)

Salz

12 g Currypulver

Produktempfehlungen



**KICHERERBSEN
MEHL**

Zubereitungen

Für die Butter-Varianten Butter schaumig schlagen und halbieren. Eine Hälfte mit Salz, Pimenton und Paprikamark verrühren und die übrige Hälfte mit Salz, Pfeffer, Minze und Zitronensaft. Beide Buttersorten portionieren und bis zum Servieren kalt stellen.

Für den Teig Butter, Vollei und 6 g Salz schaumig schlagen. Curry, Backpulver und Mehl mischen und mit Butter-Ei-Mischung zu einem glatten Teig verrühren.

Teig auf 10 Silikon-Muffin-Förmchen verteilen und im vorgeheizten Kombidämpfer bei 180 °C (Umluft) ca. 20-25 Minuten backen. Brötchen auskühlen lassen und mit den Butter-Varianten servieren.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

Backzeit: ca. 20-25 Minuten