



Kartoffelbrötchen mit zweierlei Füllung

Zutaten für 16 Brötchen:

- 300 g Kartoffeln, vorwiegend festkochend
- 500 g Mehl
- 1 Pck. Trockenhefe
- 1 TL Salz
- 1/2 Bd. Thymian
- 75 g Schinkenwürfel
- 30 g Röstzwiebeln
- 1/2 Bd. Rosmarin
- 50 g Champignons
- 100 g mittelalter Gouda
- 2 Eigelb
- 1 EL Milch
- Backpapier



Zubereitung:

Kartoffeln waschen, mit Schale 25 min kochen und pellen. Mehl, Trockenhefe und Salz vermischen. Die Kartoffeln durch eine feine Presse drücken und zum Mehl geben, danach 250 ml lauwarmes Wasser zufügen und alles zu einem glatten Teig verkneten. An einem warmen Ort ca. 40 min gehen lassen.

Inzwischen für die erste Füllung Thymian von den Stielen zupfen und mit den Schinkenwürfeln und Röstzwiebeln vermischen. Für die zweite Füllung Rosmarin und Champignons putzen und klein schneiden. Gouda fein würfeln und mit dem Rosmarin und den Pilzen vermischen. Teig in 16 Portionen teilen und flach drücken. Auf je 8 Fladen 1 EL der Füllung geben, den Teig darum schließen und zu Kugeln formen.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen, die Kugeln darauf setzen und nochmals 20 min gehen lassen. Backofen auf 200 °C (Gas: Stufe 3) vorheizen. Eigelb und Milch verquirlen und den Teig damit bestreichen. Im Ofen 30–35 min backen. Nach 20 min nochmals mit der Eigelb-Milch bestreichen, nach Belieben mit Mandelstiften bestreuen und die Brötchen fertig backen.