

Bärlauch-Kartoffelbrötchen

250 g mehliges Kartoffeln kochen, schälen, durchpressen

1/2 Würfel Hefe in

100 ml lauwarmen Buttermilch auflösen

mit **300 g Mehl** und **je 1 Prise Salz u. Zucker**

zu einem glatten Teig verkneten

30 Minuten gehen lassen

25 g Pinienkerne anrösten

100 g Bärlauch waschen und grob hacken

beides fein pürieren und mit

80 g weicher Butter und **1 Pr. Salz** verrühren.

Teig auf ca. 30 x 40 cm ausrollen, Bärlauchbutter draufstreichen, aufrollen, in Scheiben schneiden und entweder in Muffinformen oder auf ein Backblech setzen, nochmals gehen lassen, mit Ei bestreichen und bei 225 ° ca. 15 Min. backen.