

# 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.