

Annegrets Buchhölzchen mit Tomatenbutter und Kräuterquark

Für ca. 40 Stangen

Zutaten Buchhölzchen

1700 g Weizenmehl
Type 1050 oder 812
300 g Roggenmehl Type 1150
50 g Salz
1 TL Brotgewürz (z.B. gemahlener
Kümmel, Anis, Fenchel, Koriander,
Liebstöckel oder beliebig andere
Kräuter)

1 Würfel Hefe (40 g)
750 ml warmes Wasser
750 ml Buttermilch

100 g Sesam
50 g Leinsamen
100 g Sonnenblumenkerne

200 g Krümelkäse (z.B. geriebener
Gouda oder Emmentaler)

Zutaten Tomatenbutter

250 g Butter
5 in Öl eingelegte getrocknete
Tomaten
2 EL Kapern

Zutaten Kräuterquark

250 g Magerquark
100 g Joghurt
2 Frühlingszwiebeln
Petersilie
Pfeffer, Salz

Zubereitung Buchhölzchen

Das Mehl mit Sesam, Leinsamen, Sonnenblumenkernen, Salz und Gewürzen in einer großen Schüssel vermischen und eine Vertiefung in der Mitte formen.

Die Hefe mit warmem Wasser und Buttermilch vermischen und in die Mehl-Vertiefung geben und mit Gefühl zu einem geschmeidigen, lockeren Teig verkneten. Diesen Vorteig mit einem Küchentuch bedecken und an einen warmen Ort stellen. Hier für ca. 60 Minuten ruhen lassen.

In der Zwischenzeit Sesam, Leinsamen und Sonnenblumenkerne in der Pfanne kurz anrösten.

Nach der Gehzeit auf einem bemehlten Arbeitsbrett den Teig vorsichtig nochmal kneten (darauf achten, dass nicht zu viel Mehl sondern vor allem Luft eingearbeitet wird). Dann aus dem Teig Stangen formen.

Den Krümelkäse mit den gerösteten Körnern auf einer Fläche verteilen und die Stangen darin wälzen.

Dann die Buchhölzchen auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech noch einmal für ca. 60 Minuten bei Zimmertemperatur ruhen lassen.

Anschließend im vorgeheizten Ofen für etwa 25 Minuten bei 180-200°C (Ober-/Unterhitze) backen bis sie goldbraun sind.

Zubereitung Tomatenbutter

Tomaten und Kapern kleinschneiden und in der zimmerwarmen Butter mit einer Gabel verrühren.

Zubereitung Kräuterquark

Quark und Joghurt in eine Schüssel geben und mit den kleingehackten Frühlingszwiebeln, Petersilie, Pfeffer und Salz verrühren.

Viel Freude beim Zubereiten und guten Appetit!