



## Krachel – marokkanische Hefebrötchen

### Ein Rezept von Halima Pflipsen

#### Zutaten (für acht bis zehn Stück):

##### Teig

500 g Weizenmehl (Type 405)  
100 g Zucker  
1 Päckchen Trockenhefe (oder 25 g frische Hefe)  
1 TL Zucker (für die Hefe)  
50 ml lauwarmes Wasser  
200 ml lauwarme Milch  
½ TL Salz  
1 EL Anis, ganz  
1 EL Fenchelsamen, leicht gemörsert (optional)  
4 EL gerösteter Sesam  
2 EL Orangenblütenwasser  
1 Ei + 1 Eiweiß  
100 g weiche Butter  
etwas Pflanzenöl zum Einfetten

##### Zum Bestreichen

1 Eigelb  
1 EL Milch  
½ TL Zucker

50 g gerösteter Sesam zum Bestreuen

#### Zubereitung:

Einen Teelöffel Zucker und die Hefe in 50 Milliliter lauwarmem Wasser in einer kleinen Schüssel oder Tasse verrühren. Die Mischung mit einer Gabel gut umrühren, abdecken und etwa fünf bis zehn Minuten stehen lassen, bis sich Schaum bildet und die Hefe aktiv ist.

Mehl, Zucker, Salz, Anissamen, gerösteten Sesam, Eier, lauwarme Milch, Orangenblütenwasser und aktivierte Hefe in eine Schüssel geben. Den Teig mit den Knethaken der Küchenmaschine oder des Handrührgeräts kneten. Nach fünf Minuten die weiche Butter hinzufügen und fünf Minuten kneten. Der Teig ist sehr weich. Das sorgt später für besonders weiche Krachel. Eine Schüssel leicht mit Pflanzenöl einfetten, den Teig hineingeben und mit Frischhaltefolie abdecken. An einem warmen Ort etwa eine Stunde gehen lassen, bis er sich ungefähr verdoppelt hat.

Den Teig kurz zusammenkneten und in acht bis zehn gleich große Kugeln teilen. Die Brötchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen und leicht flach drücken, dabei ausreichend Abstand zwischen den Brötchen lassen. Die Brötchen mit Frischhaltefolie oder einem sauberen Geschirrtuch abdecken und nochmals etwa 45 Minuten gehen lassen.



Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Eigelb und Milch verrühren, die Brötchen damit gleichmäßig bestreichen und anschließend mit geröstetem Sesam bestreuen.

Die Brötchen im vorgeheizten Ofen etwa 15 bis 20 Minuten backen, bis sie goldbraun sind. Kurz abkühlen lassen und warm servieren.

**Tipp:** Wenn der Teig beim Formen der Brötchen klebrig ist, einfach zwischendurch die Hände leicht mit Pflanzenöl einfetten.