

## Frühstückssemmeln backen



### Zutaten für 10 Semmeln:

250 g Weizenmehl

250 g Topfen

1 Ei

1 Prise Salz

1 Päckchen Backpulver

### Zubereitung:

<input type="radio"/>	Dafür benutzt ihr einen elektrischen Mixer mit Knethaken.
<input type="radio"/>	Jede Portion wird nun schön geformt und oben der Länge nach eingeritzt.
<input type="radio"/>	Wenn ihr mögt, könnt ihr die Frühstückssemmeln mit Sesam oder Sonnenblumenkernen bestreuen.
<input type="radio"/>	Nun müsst ihr alle anderen Zutaten mit dem Mehl in der Schüssel verkneten.
<input type="radio"/>	Jetzt müssen sie bei 175 ° C ungefähr 20 Minuten backen.
<input type="radio"/>	Jetzt müsst ihr den Teig aus der Schüssel nehmen und in 10 gleiche Portionen aufteilen.
<input type="radio"/>	Legt die Semmeln auf das Backblech und schiebt sie in den Backofen.
<input type="radio"/>	Zuerst müsst ihr das Mehl abwiegen und in eine Schüssel geben.

### Lösung Zubereitung:

1. Zuerst müsst ihr das Mehl abwiegen und in eine Schüssel geben.
2. Nun müsst ihr alle anderen Zutaten mit dem Mehl in der Schüssel verkneten.
3. Dafür benutzt ihr einen elektrischen Mixer mit Knethaken.
4. Jetzt müsst ihr den Teig aus der Schüssel nehmen und in 10 gleiche Portionen aufteilen.
5. Jede Portion wird nun schön geformt und oben der Länge nach eingeritzt.
6. Wenn ihr mögt, könnt ihr die Frühstückssemmeln mit Sesam oder Sonnenblumenkernen bestreuen.
7. Legt die Semmeln auf das Backblech und schiebt sie in den Backofen.
8. Jetzt müssen sie bei 175 ° C ungefähr 20 Minuten backen.