



## Partysonne aus Brötchen

---

Zu einem Partyrad oder einer Partysonne zusammengesetzte Brötchen dürfen auf keiner Feier fehlen: Als Beilage zur Suppe oder zum kalten Büffet gehören diese Brötchen auf jeden Fall dazu.

### Zutaten:

---

400g fein gemahlener Weizen  
100g fein gemahlener Hafer  
30g Hefe  
etwas Zucker  
250ml lauwarmes Wasser  
2 Knoblauchzehen  
1 Bund Petersilie  
50g Butter  
1 Eigelb  
2 Teelöffel Salz  
1 Teelöffel gemahlener Kümmel

Butter für das Backblech  
2 Eßlöffel Mohn  
2 Eßlöffel grob gekörntes Salz  
2 Eßlöffel gehackte, gesalzene Erdnüsse

### Zubereitung

---

Die Mehlsorten mischen und in die Mitte des Mehls eine Mulde drücken. Hefe hineinbröckeln, Zucker darüberstreuen und den Hefeansatz mit etwas Wasser verrühren. Den Vorteig 20 Minuten gehen lassen.

Knoblauch schälen und fein hacken. Petersilie waschen, abtrocknen und kleinhacken. Butter in einer kleinen Pfanne zerlassen und den Knoblauch und die Petersilie darin bei schwacher Hitze für 2 Minuten dünsten.

Abgekühlte Petersilienbutter, restliches Wasser, Eigelb, Salz und Kümmel mit dem Mehl und dem Vorteig gut verkneten. Den Teig für 45 Minuten gehen lassen.

Teig nochmal kräftig durchkneten und in 20 Stücke teilen. Jedes Stück zu einer Kugel formen. Die Kugeln auf einem gefetteten Backblech zu einem Partyrad anordnen. Die Brötchen auf einer Kreisfläche eng aneinandersetzen, mit Wasser bepinseln und abwechseln mit grobem Salz, Mohn oder Erdnüssen bestreuen.

Die komplette Brötchensonne mit einem Tuch abdecken und nochmal 30 Minuten gehen lassen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad für 20 bis 25 Minuten backen.