



Pampuschki - kleine Brötchen russischer/ukrainischer Art

- **Küche:**Russisch
- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht
- **Portionen:** 10-12
- **Vorbereitungszeit:** 0m
- **Zubereitungszeit:** 40m
- **Fertig in** 2:000 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '40m', 'prep_time' : '0m', 'servings' : '10-12', 'yield' : " } });
```

Die Pampushki - kleine weiche Brötchen, die meist zum Borschtsch gereicht werden, sind ein traditioneller Bestandteil der russischen und ukrainischen Küche. Oft werden sie mit einer Knoblauchsoße serviert.

Zutaten

- 330 g Weizenmehl
- 170 ml Vollmilch
- 5g frische Hefe
- 1/2 TL Salz
- 1 TL Zucker
- 30 ml Sonnenblumenöl
- 1 Ei
- 3 Knoblauchzehen
- 1-2 TL Olivenöl (oder Sonnenblumenöl)
- Salz und Pfeffer zum Abschmecken

Zubereitungsart

Schritt1

Für die Teigzubereitung: Hefe, Salz und Zucker vermischen. Die Mischung in die die warme Milch geben und langsam das Mehl durch ein Sieb hinzugeben. Den Teig verrühren und für 5 Minuten ruhen lassen. Danach erneut 10 Minuten kneten und für 15 Minuten stehen lassen.

Schritt2

Den Teig in 30-40 g Portionen abtrennen und zu runden kleinen Brötchen Formen. Für ca. 1 Stunde in die Wärme stellen (ca 30 Grad).

Schritt3

Die aufgegangenen Brötchen mit dem verquirlten Ei bestreichen und im vorgewärmten Ofen bei 220 Grad ca 10-15 Minuten backen.

Schritt4

In der Zwischenzeit den Knoblauch klein hacken und mit Öl und Gewürzen vermischen und danach auf die noch heißen Brötchen geben. Guten Appetit!

Rezeptart: Backen, Teige, Massen, Brot und Brötchen, Fingerfood **Zutaten:**eier, Hefe, Knoblauch, Mehl, Milch, Öl

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/pampuschki-kleine-broetchen-russischerukrainischer-art/>