

Herzhafte, vegane Frühstücks-Kleinteile

aus dem „Next door Coffee Club“, Allersberger Straße 162, www.nextdoor-coffeeclub.de

Zutaten: 500g Weizen- oder Dinkelmehl (605), 175g Dinkel-Vollkornmehl, 1 Päckchen Trockenhefe, 10g Salz, 5g Kräutersalz, Pfeffer nach Geschmack, 20g Tiefkühlkräuter, 1 TL Zucker, 3 EL Öl, etwa 300 ml Wasser, Gemüse (getrocknete Tomaten, Oliven, Rucola, Brokkoli, Paprika).

Alle Zutaten bis auf das Gemüse zu einem Hefeteig verarbeiten. Über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen, etwa eine Stunde vor Verarbeitung herausnehmen. Gemüse bei Bedarf grillen und anschließend zum Teig hinzugeben. Jeweils 50 g Teig abstecken, rollen, und im gefetteten Muffinblech bei 160 Grad Umluft etwa 20 bis 25 Minuten backen.

Ostern ist von 9 bis 18 Uhr geöffnet, Frühstück vorbestellen! Ostermontag geschlossen.