

Dinkelbällchen mit Knoblauch-Kokos-Butter

- für 4 Personen
- 50 min
- leicht

Zutaten:

- 50 g Weideglück Unsere Butter mildgesäuert
- 50 g Weideglück Landjoghurt mild 3,5%
- 1/2 Würfel Hefe, 21 g
- 1 TL Zucker
- 400 g Dinkelmehl, Type 630
- 1 TL Salz
- Mehl, für die Arbeitsfläche
- 1 Eigelb
- 2 EL Milch

Für den Bio Kräuter-Joghurdip:

- 1 Knoblauchzehe
- 150 g Weideglück Unsere Butter mildgesäuert
- 1/2 TL abgeriebene Bio-Zitronenschale
- 2 EL Kokosraspel, ungesüßt
- 2 Stängel Basilikum
- Salz, weißer Pfeffer

Zubereitung:

Weideglück Unsere Butter mildgesäuert schmelzen. 150 ml lauwarmes Wasser mit Weideglück Landjoghurt mild 3,5% verrühren. Die Hefe hineinbröckeln, den Zucker zugeben und beides darin auflösen. Das Mehl mit dem Salz mischen und das Hefewasser und Weideglück Unsere Butter mildgesäuert zugeben. Alles mit den Knethaken des Handrührgeräts zu einem glatten Teig verarbeiten. Sollte der Teig zu feucht oder trocken sein, entweder etwas Mehl oder lauwarmes Wasser zugeben. Der Teig sollte nicht mehr an den Händen kleben. Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort ca. 45 Minuten gehen lassen. Den Backofen auf 200°C Ober- und Unterhitze vorheizen.

Den Teig noch einmal durchkneten und zu einer gleichmäßig dicken Rolle formen. Die Teigrolle in ca. 20 Stücke teilen und diese zu Bällchen rollen. Die Teigbällchen in Halbkugelbackformen setzen (z. B. CakePop-Formen). Zugedeckt weitere 10-15 Minuten gehen lassen. Das Eigelb mit der Milch verquirlen, die Teigbällchen damit bestreichen und im heißen Ofen ca. 15 Minuten goldbraun backen (Stäbchenprobe). Herausnehmen und abkühlen lassen.

Für die Knoblauch-Kokos-Butter den Knoblauch abziehen und sehr fein hacken oder reiben. Weideglück Unsere Butter mildgesäuert mit dem Knoblauch, der Zitronenschale und den Kokosraspeln verrühren. Das Basilikum waschen, trocken schütteln, fein hacken und untermischen. Mit Salz und weißem Pfeffer abschmecken. In ein Schälchen geben und im Kühlschrank bis zum Servieren aufbewahren.

Wir wünschen guten Appetit :)

