

# Haferflocken Brötchen



## Zubereitung

- Alle Zutaten in eine Schüssel geben.
- Mit der Hand vorsichtig vermengen, bis ein gleichmäßiger Teig entsteht.
- Der Teig ist bewusst sehr klebrig.
- Hände leicht mit Wasser anfeuchten, damit sich der Teig besser verarbeiten lässt.
- Teig in 6 Portionen aufteilen.
- Brötchen (Semmeln) formen.
- Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen.
- Brötchen leicht flach drücken.
- Im vorgeheizten Backofen bei **180 °C Ober-/Unterhitze** ca. **25–30 Minuten** backen.
- Aus dem Ofen nehmen, vollständig auskühlen lassen.
- Danach genießen.

## Zutaten (für ca. 6 Brötchen)

- 250 g feine Haferflocken
- 250 g Skyr
- 100 ml Wasser
- ½ Päckchen Backpulver
- 6 g Salz