

# Schinkenbrötchen

**Anzahl Personen:**

---

4

**ANZAHL VON BRIKETTTS:**

---

8

**ZUTATEN:**

---

N/A

**ZUBEREITUNG:**

---

Die Hefe wird in das Wasser gerührt, danach die Margarine, Ei, Salz und Zucker hinzufügen. Das Mehl wird nach und nach dazugegeben und geknetet. Der Teig muss dann etwa 30-45 Min gehen. Nun den Grill wird anzünden ( nur 4 Briketts). Den Teig in 8 Stücke teilen. Die Brötchen werden geformt ? gerne ein bisschen flach. Dann werden die Brötchen auf den Grillrost oder die Pfanne gelegt. Noch mal 10 ? 15 Min. gehen lassen und mit dem restlichen Ei einpinseln Die Brötchen 20-25 Min backen. Nach 15-20 Min. umdrehen damit sie von beiden Seiten schön braun und knusprig werden. Die Schinkenbrötchen werden warm serviert. Eventuell mit Butter und Käse.