Osterhasen-Zupfbrot mit Karotten-Sesam-Dip

Arbeitszeit: 30 Minuten
Wartezeit: 30 Minuten
Backzeit: 15-20 Minuten
Schwierigkeitsgrad: einfach

Nährwerte pro Portion ca.

Fett	18 g
Kohlenhydrate	30 g
Eiweiß	5 g
Brennwert	293 kcal / 1.226 kJ

Zutaten für ca. 8 Portionen:

Osterhasen-Zupfbrot:
800 g Mehl
1 ½ Päckchen Trockenhefe
1 TL Zucker
1 TL Salz
95 g weiches Butaris Butterschmalz
1 EL Essig
375 ml lauwarmes Wasser
30 g glatte Petersilie
1 Knoblauchzehe
Paprikapulver
Sesam

Dip:
250 g Karotten
1 kleine Zwiebel
2 EL Butaris Butterschmalz
1 EL Sesam
1 Knoblauchzehe
250 g Joghurt (3,5 %)
1 EL Zitronensaft
1 TL Salz
½ TL Pfeffer

Zubereitung

Schritt 1/4

Für den Teig Mehl, Hefe, Zucker und Salz in einer Schüssel vermengen. 25 g weiches Butaris Butterschmalz und Essig einrühren. Wasser hinzugeben und ca. 5 Minuten zu einem glatten Teig verkneten. Gut abgedeckt an einem warmen Ort 30 Minuten gehen lassen.

Schritt 2/4

Für den Dip Karotten und Zwiebel schälen und grob raspeln. Butaris Butterschmalz in einer Pfanne schmelzen. Karotten, Zwiebel und Sesam zugeben und unter gelegentlichem Rühren ca. 10 Minuten anschwitzen. Anschließend abkühlen lassen. Knoblauch schälen und mit dem Karotten-Gemüse in einem Mixer kurz zerkleinern. Joghurt, Zitronensaft, Salz und Pfeffer hinzufügen und alles erneut mixen. Bis zum Servieren kaltstellen.

Schritt 3/4

Für das Osterhasen-Zupfbrot Teig zu 35-40 kleinen Kugeln formen und in eine große Schüssel geben. Petersilie waschen, trocknen schütteln und grob hacken. Restliches Butaris Butterschmalz schmelzen. Knoblauch schälen und pressen. Etwas Petersilie zum Garnieren beiseitestellen. Restliche Petersilie, Butaris Butterschmalz und Knoblauch vermengen. Anschließend die Mischung zu den Teigkugeln geben und vorsichtig unterheben.

Schritt 4/4

Ein Backblech mit Backpapier belegen und eine kleine ofenfeste Schüssel in die Mitte stellen. Teigkugeln rundherum so anordnen, dass die Form eines Osterhasen entsteht. Im vorgeheizten Backofen bei 200°C Ober-/ Unterhitze ca. 15–20 Minuten goldbraun backen. Karotten-Sesam-Dip in die abgekühlte kleine Schüssel füllen. Das fertige Blech mit dem Osterhasen-Zupfbrot mit Paprikapulver, frischer Petersilie und Sesam garnieren und servieren.

Guten Appetit wünscht Butaris

Hinweis für die Redaktion:

Die Rezeptbilder und Rezepte sind urheberrechtlich geschützt. Der Abdruck der Bilder in gedruckten Presseerzeugnissen (Zeitungen und Zeitschriften) sowie Presseerzeugnissen im Internet ist ausschließlich in Kombination mit dem zugehörigen Rezept sowie bei Nennung der Quelle (Foto: © Butaris Butterschmalz) honorarfrei. Die Bilder und Rezepte dürfen grundsätzlich nicht verändert werden. Gestattet ist jedoch eine Vergrößerung oder Verkleinerung der Bilder bzw. eine ausschnittweise Verwendung. Rezepte dürfen nicht ohne Hinweis auf Butaris Butterschmalz (Nennung von Butaris Butterschmalz in der Zutatenliste) und/oder Packshot verwendet werden. Belege erbeten. Vielen Dank für Ihr Verständnis.

Bei Rückfragen wenden Sie sich gern per Mail an butaris@adpublica.com.