

## ZUTATEN

## VORTEIG:

120ml warmes Wasser  
1Pkg Trockenhefe  
1TL Zucker  
70g Mehl

## TEIG:

1 große Süßkartoffel (ca. 300g)  
4EL Ahornsirup  
2TL Salz  
4EL Sonnenblumenöl  
1TL Backpulver  
450g Mehl + Mehl für die Form  
2 Chilis  
1EL getrocknete Chiliflocken

## CHILI-SÜSSKARTOFFELBRÖTCHEN

1. Süßkartoffel sehr weich kochen, Schale abziehen und das Innere der Kartoffel mit einer Gabel zerdrücken. Anschließend abkühlen lassen
2. Ofen auf 50°C vorwärmen
3. Trockenhefe in lauwarmes Wasser einrühren, Zucker und Mehl zugeben, kurz verrühren und alles ca. 20 Minuten stehen lassen
4. Mehl in eine große Schüssel sieben, zerdrückte Süßkartoffel, Ahornsirup, Salz, Sonnenblumenöl, Backpulver und Hefegemisch zugeben und alles ca. 10 Minuten verkneten. Chilis entkernen, in feine Stücke hacken und unter den Teig mischen. Der Teig ist eher etwas klebrig – das soll auch so sein. Kleiner Tipp: Am einfachsten lässt sich dieser Teig mit einer Küchenmaschine verkneten (sofern eine im Haushalt vorhanden ist). Klumpen sollten aber bei keiner der beiden Methoden am Ende im Teig sein!
5. Eine große Auflaufform bemehlen und den Teig mit bemehlten Händen in 10-12 gleichgroße Bälle formen. Nach und nach in die Auflaufform legen und am Ende getrocknete Chiliflocken über die Brötchen streuen. Brötchen im warmen Ofen ca. 20 Minuten gehen lassen
6. Brötchen aus dem Ofen nehmen und diesen auf 180°C vorheizen
7. Sofern die Brötchen beim Aufgehen zu sehr ineinander „gewachsen“ sind, können die Linien zwischen den Brötchen z.B. mit einem Löffel wieder vertieft werden. So lassen sich die Brötchen nach dem backen besser portionieren
8. Chili-Süßkartoffelbrötchen für ca. 20 Minuten im Ofen backen, kurz abkühlen lassen und noch warm genießen bzw. auf dem Grill knusprig backen

REZEPT FÜR: 10-12 STÜCK  
DAUER: 2 STUNDEN 30 MINUTEN

