

# Mini-Affenbrote

mit Gemüsesticks und Dip



## ZUTATEN FÜR 12 MINI-AFFENBROTE:

- 1 Ei (M)
- 1 Päckchen Trockenhefe
- 1 Glas rotes Pesto
- 500 g Mehl
- 50 g Olivenöl
- 200 ml lauwarmes Wasser
- 1 TL Salz
- 1 TL Honig
- 
- 2 Karotten, 1 Paprika,  
½ Salatgurke
- 
- ½ Bund Schnittlauch,  
200 g Quark, 200 g Schmand,  
1 EL Ketchup, Salz, Pfeffer

## ZUBEREITUNG:

1. Für den Brotteig Mehl mit Trockenhefe, Salz, Honig, lauwarmem Wasser, Ei und Olivenöl für 10–15 Minuten zu einem homogenen Teig verkneten und abgedeckt bei Raumtemperatur für eine Stunde ruhen lassen.
2. Anschließend auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche in 36 gleich schwere Portionen teilen und zu Kugeln formen. Diese jeweils mit rotem Pesto bestreichen, je 3 Teigkugeln in ein Muffinförmchen geben und diese in die Mulden eines Muffinblechs setzen.
3. Den Ofen währenddessen auf 170°C Umluft vorheizen und die Mini-Affen-

**TIPP**  
Die kleinen Affenbrote können direkt im Muffinblech transportiert und das Picknick dann vor Ort darin anderichtet werden.

- brote für 20–25 Minuten goldbraun backen.
4. In der Zwischenzeit das Gemüse in handliche Sticks schneiden und den Schnittlauch fein hacken.
5. Aus Quark, Schmand, Ketchup und Schnittlauch einen Dip anrühren und diesen mit Salz und Pfeffer abschmecken.