

Zutaten für 6 Semmeln:

200 g griechischer Joghurt

200 g Mehl, glatt

2 TL Backpulver

1 Prise Salz

Herstellung:

1. Den Backofen auf 200 °C vorheizen.
2. Mehl in einer zweiten Schüssel mit dem Backpulver und einer Prise Salz vermengen.
3. Joghurt zum Mehl geben und zu einem Teig - per Hand oder mit dem Knet-
haken des Handrührgeräts 2-3 Minuten verkneten.
4. Wenn er zu feucht und klebrig ist, noch ein wenig Mehl dazugeben.
5. Mit bemehlten Händen aus dem Teig ca. 6 Semmeln formen.
6. Auf ein mit Backpapier ausgelegten Backblech geben.
7. Die Semmeln etwa 20 Minuten backen, bis sie eine goldene Farbe angenommen haben und schön knusprig sind.

