



Bärlauch–Weizen–Brötchen

REZEPT

Zutaten für 6 Brötchen:

300g Weizenmehl glatt
200g Buttermilch
30g Frischer Bärlauch
10g Honig
1 Ei
1/2 Packung Weinstein–Backpulver
1 TL Salz

Zubereitung:

Backrohr auf 175°C (Ober–/Unterhitze) vorheizen. Bärlauch waschen, trocken tupfen und klein hacken. Ei, Buttermilch und Honig mit dem Handmixer gut vermengen. Salz, Mehl, Backpulver und gehackten Bärlauch zufügen und mit dem Handmixer (Kneithaken) zu einem glatten Teig vermengen. Den Teig mit einem Esslöffel entnehmen und auf einem mit Backpapier belegten Backblech 6 Brötchen formen und mit einem Messer einschneiden. Anschließend im Backrohr auf der zweiten Schiene von oben 30 Minuten goldgelb backen. Vor dem Verzehr etwas auskühlen lassen.

Tipp:

Die Brötchen eignen sich hervorragend als Grillbeilage. Sie schmecken auch wunderbar mit pikanten Aufstrichen, Gemüse und Käse.