



Natur & Welt  
entdecken

# Brötchen mit Kräuterbutter leicht gemacht

Von Frau Selent

Kreiere dir ofenfrische Brötchen mit Kräuterbutter nach  
deinem Geschmack

## Materialliste

Du benötigst:

Für die Brötchen:

- 500 g Vollkornmehl + Mehl für die Hände
- 1 Würfel Hefe
- 1-2 TL Zucker
- 500 ml Buttermilch
- 2 TL Salz
- Nach Belieben Sonnenblumenkerne, Sesamsamen, Leinsamen, Kürbiskerne

Für die Kräuterbutter:

- Butter (fast zimmerwarm)
- 1 Zehe Knoblauch
- Frische Kräuter (Petersilie, Dill, Schnittlauch, Bärlauch...) und/oder Kresse
- Salz

Küche:

- Marmeladenglas o.ä.
- Handrührgerät
- Schüsseln
- Backblech
- Backpapier

## Anleitung

1. Anleitung für 20 kleine Brötchen

Zerbrösele die Hefe in ein verschließbares Gefäß. Gib Salz und Zucker hinzu. Schüttele das Gefäß so lange, bis die Masse flüssig ist.

Vermenge Mehl und Buttermilch in einer Schüssel, gib die flüssige Hefe dazu und verrühre alles mit den Knethaken des Rührgerätes zu einem glatten Teig. Decke anschließend die Schüssel mit einem Küchentuch zu und lasse sie 20-30 Minuten an einem warmen Ort ruhen.

Heize den Backofen auf 200 °C vor.

Als nächstes bedeckst du ein Backblech mit Backpapier. Du formst mit deinen (bemehlten) Händen 20 kleine Brötchen und platzierst die Brötchen auf dem Blech mit Backpapier.

Nun bestreust du die Brötchen beliebig mit Körnern.

Backe die Brötchen 20 Minuten goldbraun.

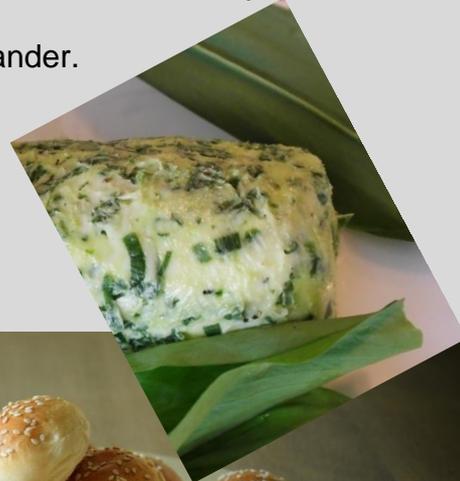
## 2. Anleitung für die Kräuterbutter

Wasche die Kräuter und zupfe die Blätter von den Stängeln. Hacke oder schneide die Blätter klein.

Vermische die Kräuter mit der Butter und etwas Salz.

Zerkleinere den Knoblauch in einer Knoblauchpresse.

Dann vermische alles miteinander.



Bon appétit! Guten Appetit!