

Brennesselbrotkranz

Dauer: Mittel Kategorie: Backrezepte Frühstück Jausenrezepte Vegetarisch Saison: Frühling Sommer Für:



Zutaten

2	HANDVOLL	Brennesselblätter
100 G		Einkornvollmehl
250 G		Dinkelmehl
3 EL		Öl
200 ML		Buttermilch
15 G		frische Germ
1 TL		Salz
		etwas Zucker

Verfasst von: Lungauer Kochwerk

Zubereitung

1. Buttermilch erwärmen und mit den Brennesselblättern pürieren und mit den restlichen Zutaten verkneten - ca. 45 Minuten rasten lassen.
2. 12 Kugeln formen und einen Kranz formen.
3. Mit Öl bestreichen und jede Kugel mit einem Brennesselblatt belegen.
4. Im vorgeheizten (ca. 200 Grad) 20 Minuten backen.

Bringe Abwechslung in dein Frühstück oder eine Jause!