

Grüne Brötchen

Zutaten:

500 g Dinkelmehl · 1 Päckchen Backpulver · ½ TL wiesenmobil
Wildkräutersalz · 100 g Butter · ¼ L Buttermilch oder Schwedenmilch ·
2 Handvoll Kräuter wie Vogelmiere oder 2 EL Kräuterpaste.

Mehl, Salz und Backpulver miteinander vermengen und das Fett in Flöckchen darüber streuen. Kräuter waschen, abtropfen lassen und in feine Streifen schneiden. Dann die Kräuter in einem Teil der Milch fein pürieren und zusammen mit der Kräutermilch und den übrigen Zutaten zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten.

Aus dem Teig ca. 20 kleine Brötchen formen, mit dem Messer oben einritzen und aufs Backblech geben. Eigelb quirlen, die Brötchen damit bestreichen und sofort Sesam, Schwarzkümmelsamen oder getrocknete Kräuter darauf streuen.

Den Backofen auf 220 Grad vorheizen und die Brötchen 20 – 25 Min. backen.