Bennnesselbrotkranz

Dauer: Mittel

Kategorie: Backrezepte Frühstück Jausenrezepte Vegetarisch

Saison: Frühling Sommer

Für:

Verfasst von: Lungauer Kochwerk

Zutaten

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

etwas Zucker

Zubereitung

1. Buttermilch erwärmen und mit den Brennnesselblättern 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 Brennnesselblatt belegen.
4. Im vorgeheizten (ca. 200 Grad) 20 Minuten backen.

Bringe Abwechslung in dein Frühstück oder eine Jause!