

# Brennesselbrötchen

Dauer: Mittel    Kategorie: Backrezepte Jausenrezepte    Saison: Frühling Sommer    Für: 12 Stück



**Verfasst von:** Rosina Gruber

## Zutaten

|                |                         |
|----------------|-------------------------|
| 300 G          | Weizenmehl              |
| 200 G          | Weizenbrotmehl          |
| 5-10<br>STUECK | Brennesseltriebsspitzen |
| 10 G           | Salz (2 TL)             |
| 0,25<br>STUECK | Germwürfel              |
| 1 EL           | Backmalz                |
| 1 TL           | Zucker                  |
| 350 ML         | Wasser, lauwarm         |
| 1              | Ei (zum Bestreichen)    |

## Zubereitung

1. Mehle und fein gehackte Brennnesseln in einer Schüssel verrühren, eine Mulde machen, am Rand salzen.
2. Germ in die Mulde bröseln, Zucker und eventuell Backmalz darüber streuen, etwas lauwarmes Wasser dazu gießen und die Germ darin auflösen.
3. Das restliche Wasser dazu geben und alles zu einem gleichmäßigen Teig zuerst verrühren, dann verkneten.
4. Teig im Kochsack ca. 30 Minuten rasten lassen.
5. Danach in 12 gleich große Teile teilen und „schleifen“.
6. Teigstücke in gewünschte Form bringen.
7. Noch ca. 15 Minuten rasten lassen.
8. Mit Ei bestreichen.
9. Bei 180 °C im vorgeheizten Backrohr ca. 15 Minuten backen.