

Bennnesselbrotkranz

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



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.