



Kräuterbrötchen

Für 16 Stück

Zutaten:

350 g	Weizenmehl
1 Päck.	Backpulver
1 Prise	Salz
75 ml	Milch
150 g	Crème Fraîche
100 ml	Speiseöl
50 g	Kräuter gemischt

Zubereitung:

Backofen vorheizen (O/U-Hitze: 180°C/Heißluft: 160°C) und Backpapier auf ein Blech legen. Kräuter waschen und fein hacken. Alternativ TK-Kräuter verwenden.

Mehl mit Backpulver mischen und die weiteren Zutaten zugeben, mit dem Handrührgerät auf niedrigster Stufe mischen und bei höchster Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten.

Sofort auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einer Rolle formen und 16 Teile abstechen. Daraus dann Kugeln formen, etwas flachdrücken und auf das vorbereitete Blech legen.

Die Backzeit beträgt etwa 16 Minuten. Danach auf einem Kuchengitter auskühlen lassen und lauwarm servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Die Brötchen können Sie gut eingefrieren