



**Rezept 3**

**Kräuter und Gewürze**

Name ................................................................................................................ Klasse ............

Datum

.........................

**Kräuterbrot im Blumentopf**

**Das Kräuterbrot**

**im Blumentopf ist übrigens ein tolles Geschenk!**

**Zutaten (für ein kleines Brot):**

* 2 Tassen Vollkornmehl
* 1 Päckchen Backpulver
* 1 Tasse Milch
* 1 Prise Salz
* 1 Handvoll frischer Kräuter (Oregano, Schnittlauch, Salbei usw.)
* 1 Zweig Rosmarin zum Verzieren
* Butter oder Margarine zum Einfetten der Form

Kombiniere die Kräuter nach deinen eigenen Ideen. Dann schmeckt das Kräuterbrot immer wieder anders.

**Du brauchst noch:**

* Gemüsemesser
* Schneidebrett
* Rührschüssel
* Rührgerät oder Schneebesen
* Brotform, Kastenform oder neuen roten Ton-Blumentopf
* Tasse
* Holzspieß

**So geht’s:**

* Mehl, Backpulver, Milch und Salz in einer Schüssel gut verrühren. Kräuter waschen, trocken tupfen und klein hacken.
* Kräuter unter den Teig mischen.
* Teig in eine kleine eingefettete Brotform oder einen sauberen Ton-Blumentopf (Durchmesser ca. 14 cm) füllen. Den Ton-Blumentopf vor dem Befüllen gut wässern.
* Mit dem Rosmarinzweig verzieren und im Ofen bei 180° C (Heißluft) 35 Minuten backen. Mache die Garprobe mit einem Holzspieß. Das Brot ist fertig, wenn der Teig nicht am Holzspieß kleben bleibt.
* Das Brot schmeckt zum Beispiel sehr gut mit Frischkäse oder Kräuterquark.

Das Rezept für Leos Kräuterquark steht auf S. 25.

© Hessisches Ministerium für Landwirtschaft und Umwelt, Weinbau, Forsten, Jagd und Heimat