

Wildkräuter Brötchen

Zutaten

- 350 g Mehl
- 1 Backpulver
- 200g Sour-Creme
- 1 EL Zucker
- 1 TL Salz
- 4 EL Milch
- 6 EL Öl
- 2 fein geraspelte Möhren
- ca. 50-100g Sonnenblumenkerne und Leinsamen (gesamt)
- ca. 100 g fein geriebener Käse (Gouda mittelalt)
- 2 Handvoll fein geschnittene Wildkräuter (z.B. Kletten-Labkraut, Giersch, Brennnessel, Löwenzahnblätter und Blütenblätter (abschneiden), Gänseblümchenblüten, Veilchenblüten, Knoblauchrauke (kleine Blätter und Blüten))



Zubereitung

Die Wildkräuter fein schneiden.

Mehl und Backpulver in eine Rührschüssel geben und gut verrühren.

Alle anderen Zutaten hinzufügen und alles gut unterrühren.

Mit den Händen noch einmal ordentlich durchkneten, kleine Brötchen formen und diese auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

Backzeit: 20-30 Minuten bei 175 Grad

Die Wildkräuter Brötchen kann man auch gut einfrieren und danach einfach noch mal kurz aufbacken, dann sind sie wie frisch.