

# Schnelle grüne Brötchen

## Zutaten:

- 500 g Mehl
- 1 P. Backpulver
- 1/2 TL Salz
- 100 g Butter
- 2 Handvoll Vogelmiere
- 1 /4 l Buttermilch
- Mohnsamen, Schwarzkümmel
- 1 Ei verquirt



## Zubereitung:

- Mehl mit Backpulver und Salz vermischen, Butter in Flöckchen darauf geben, ev. schmelzen.
- Wildkräuter waschen, zerkleinern und mit etwas Milch mixen.
- Alles zu einem geschmeidigen Teig kneten, ev. etwas Milch oder Mehl zufügen.
- Gleich große Brötchen formen (ca. 20 Stück), mit Ei bestreichen, Samen darauf geben und im vorgeheizten Rohr bei 220 °C ca. 20 - 25 min. backen.
- Tipp: Man kann den Teig auch als Germteig zubereiten, die Brötchen schmecken besser und halten ev. bis zum nächsten Tag, allerdings dauert die Zubereitung länger.

*Dieses Rezept stammt aus dem Stammtisch für die kreative Küche „Allerlei Köstlichkeiten aus heimischem Obst und Gemüse“.*