

Brot-Blumen

Zutaten

Für 12 Stück

Butter für das Blech

Teig:

500 g Ruchmehl

2 TL Salz

15 g Hefe, zerbröckelt

3-3,5 dl Milch

Sesam- und Mohnsamen, Mandelblättchen,
Sonnenblumenkerne etc. zum Garnieren



Zubereitung

1. Mehl und Salz mischen, eine Mulde formen. Hefe in wenig Milch auflösen. Mit restlicher Milch hineingiessen. Zu einem geschmeidigen Teig kneten. Zugedeckt bei Raumtemperatur aufs Doppelte aufgehen lassen.
2. Teig in 12 Stücke schneiden. Je 1 Blume mit Stiel und Blättchen daraus formen. Auf das bebutterte Blech legen. Teig mit Wasser bestreichen. Blumen garnieren oder mit einer Schere einschneiden.
3. In der Mitte des auf 200 °C vorgeheizten Ofens 12-15 Minuten backen.

Als Tisch-, Tellerdekoration oder als Mitbringsel mit Blumen, Bändern und Servietten dekorieren.

Nährwerte

Ein Stück enthält: 161 kcal, 7g Eiweiss, 2g Fett, 30g Kohlenhydrate.