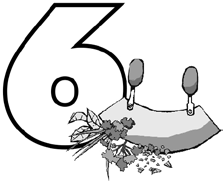
Name ......................................................... Klasse ..............

**Kräuter & Gewürze**

Datum .......................

**Rezept 3**

**Kräuterbrot im Blumentopf**

**Zutaten** (für ein kleines Brot):

2 Tassen Vollkornmehl

1 Päckchen Backpulver

1 Tasse Milch

1 Prise Salz

1 Hand voll frischer Kräuter (Oregano, Schnittlauch, Salbei usw.)

1 Zweig Rosmarin zum Verzieren

Butter oder Margarine zum Einfetten der Form

**Du brauchst noch:**

Gemüsemesser Schneidebrett Rührschüssel

Rührgerät oder Schneebesen Brotform, Kastenform oder neuen roten Ton-Blumentopf Tasse

Küchenkrepp Holzspieß

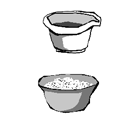
**Kombiniere die Kräuter nach**

**deinen eigenen Ideen.**

**Dann schmeckt das Kräuter-**

**brot immer wieder anders.**

**So geht’s:**

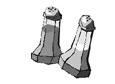


Mehl, Backpulver, Milch und Salz in einer Schüssel gut verrühren. Kräuter waschen, mit Küchenkrepp trocken tupfen und klein hacken. Kräuter unter den Teig mischen.

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 mit Kräuter- quark. Das Rezept PhiLs Kräuterquark ist auf S. 25.

Hessisches Ministerium für Umwelt, Klimaschutz, Landwirtschaft und Verbraucherschutz Werkstatt Ernährung 27