

Brot teilen am Gründonnerstag

Kleine Brote bzw. Weckerl

Zutaten:

300 g Roggenmehl
100 g Weizenmehl
1 Pkg. Backpulver
1 Ei
250 g Magertopfen
200 g Wasser
2 TL Salz
2 TL Honig
2 TL Brotgewürz
1 Msp. Schabzigerklee (wenn vorhanden)

1 Ei zum Bestreichen

Verschiedene Ölsaaten oder geriebenen Käse zum Bestreuen

Zubereitung:

Alle trockenen Zutaten vermischen und mit den flüssigen Zutaten rasch zu einem Teig verkneten

(Küchenmaschine oder Mixer mit Knethaken).

Mit nassen Händen kleine Weckerl formen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen und mit gesprudeltem Ei bestreichen und beliebig bestreuen.

Bei 180°C Heißluft ca. 22 Minuten backen.

Wildkräuteraufstrich

Zutaten:

250 g Topfen (nach Belieben)
30 g Sauerrahm
1 Handvoll Wildkräuter (Gänseblümchen, Giersch, kl. Löwenzahnblätter, Vogelmiere, Bärlauch), oder einfach Küchenkräuter wie Schnittlauch, Petersilie, verwenden
Salz und etwas Bio Zitronenschale zum Würzen

Zubereitung:

Kräuter verlesen, waschen, trockenschütteln und fein hacken, mit Topfen und Sauerrahm verrühren und pikant abschmecken.



Fotos: Melanie Schlick



Foto: pixello, Uschi Dreucker



Foto: pixello, Angie Conscious



**Gutes Gelingen und
viel Freude beim
Teilen und
Genießen!**
wünscht *Melanie Schlick*