

Blumentopfgewürzsemmelings



500g Mehl in eine Schüssel sieben,
40g Hefe in eine Mulde bröseln, mit
 $\frac{1}{8}$ l Milch und
1 EL Zucker vermischen und 15 Minuten gehen lassen.
50g Butter zergehen lassen und mit
2 Eiern
1 kräftige Prise Salz
etwas abgeriebene
Muskatnuß
1 TL Anis
 $\frac{1}{2}$ TL Fenchel
4 EL Dill (getrocknet und zermörsert) und
 $\frac{1}{2}$ TL Rosmarin (getrocknet und zermörsert) vermischen. Das Butter-
Gewürz Gemisch* zum Vorteig geben und gründlich
verkneten. Den Teigklotz nochmals 15 Minuten gehen
lassen.
2 (ungebrauchte!)
Blumentöpfe Ø 14cm ausfetten † und den gegangenen Teig einfüllen. Wieder
20 Minuten gehen lassen.
Die dreimal gegangenen Brote mit
 H_2O bestreichen und abbacken.
Backen: 40 min. bei 225°C Ober-/Unterhitze
Beilage: Butter

Lorenz Lang <rezepte@tandrin.de>
(Download unter <http://rezepte.tandrin.de/>)

* *Butter-Gewürz-Gemisch*: Eignet sich auch als Kräuterbutter im kalten Zustand!

† Ja, das ist mein voller Ernst; Blumentöpfe ausfetten!