Rosmarinbrötchen

Kategorie: Brot und Brötchen - Aufwand: gering - Preis: gering - für Gruppen: ja - vegetarisch: ja

200 g	Joghurt
100 ml	Milch
200 g	Weizenmehl Typ 550
150 g	grobes Roggenvollkornmehl
1,0 Päckchen	Backpulver
1,0 TL	Salz
2,0 Zweige	Rosmarin

(Angaben für 8 Stück)



Wenn diese Brötchen im Ofen backen, breitet sich ein wunderbarer Rosmarinduft aus. Außerdem schmecken sie sehr gut und sind auch schnell zubereitet.

Zubereitung

Joghurt und Milch verrühren. Die beiden Mehlsorten hinzugeben, Backpulver und Salz unter das Mehl mischen und alles zu einem Teig verrühren. Aus dem Teig Brötchen formen. Da der Teig sehr klebt, die Hände dazu anfeuchten, aber kein zusätzliches Mehl hinzufügen. Die Rosmarinnadeln von den Zweigen streifen, hacken und die Brötchen darin wälzen. Bei 185° C Umluft etwa 25 Minuten backen.