
Rosmarinbrötchen

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

Zutaten

- 200 g Joghurt
- 100 ml Milch
- 200 g Weizenmehl Typ 550
- 150 g grobes Roggenvollkornmehl
- 1 Backpulver Päckchen
- 1 TL Salz
- 2 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.

