



## 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

Das Kräuterbrot  
im Blumentopf ist übrigens  
ein tolles Geschenk!

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 Kräuterquark. Das Rezept PhiLs Kräuterquark ist auf S. 25.

