



KRÄUTERSEMMELE MIT KRÄUTERBUTTER

🕒 45 min ☺ Leicht

Ziehen lassen ca. 1 h, Backzeit ca. 25 min

ZUTATEN (FÜR 4 PERSONEN)

Für die Brötchen:

- 200 g Weizenmehl
- 200 g Vollkornmehl
- 1 EL Weizenkeime
- 1 Päckchen Trockenhefe
- 1 Prise Salz
- 250 ml MinusL H-Milch
- 1 EL flüssiger Blütenhonig
- 50 g gemischte, gehackte Gartenkräuter
- 1 Eigelb
- 2–3 EL Sesamsamen

Für die Kräuterbutter:

- 1 Handvoll Kräuter, z. B. Basilikum, Kerbel, Petersilie
- 1/2 unbehandelte Zitrone
- 1–2 frische Knoblauchzehen
- 150 g weiche MinusL Butter
- Salz
- Pfeffer, aus der Mühle

ZUBEREITUNG

1. Für die Brötchen und die beiden Mehlsorten mit den Weizenkeimen, der Hefe und dem Salz mischen, in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Mulde drücken und den Buttermilch-Drink mit dem Honig hineingeben.
2. Mit den Knethaken des elektrischen Handrührgerätes sämtliche Zutaten zu einem glatten Teig verarbeiten und diesen zugedeckt an einem warmen Ort 1 Stunde gehen lassen.
3. Für die Kräuterbutter die Kräuter abbrausen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und fein hacken. Die Zitrone heiß abwaschen, die Schale abreiben und den Saft auspressen.
4. Den Knoblauch schälen und zur Butter pressen. Die Kräuter, 1/2 TL Zitronenschale und 2–3 EL Zitronensaft dazu geben und alles verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und in kleine Gläser füllen. Bis zum Verwenden kühlen.
5. Den Backofen auf 200°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Den Teig einmal kurz durchkneten, dabei die Kräuter einarbeiten. Den Teig in acht gleichgroße Portionen teilen, diese zu runden Brötchen rollen, an der Oberfläche kreuzweise einritzen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen.
6. Das Eigelb mit 1 EL Wasser verquirlen und die Teiglinge damit bestreichen und mit Sesam bestreuen. Im vorgeheizten Ofen 20–25 Minuten backen. Anschließend herausnehmen, abkühlen lassen und mit der Kräuterbutter servieren.
7. Tipps: Falls Kräuterbutter übrig bleibt, kann man sie auch gut portionsweise einfrieren.