

# Bärlauchbrötchen

## Teig:

650 g Mehl

500 ml Buttermilch

50g Butter

1 Päckchen Trockenhefe

½ TL Backpulver oder Natron

1 EL Salz

1 EL Zucker

## Füllung:

100 g Butter

20 g Parmesan

1 Bund Bärlauch

1 TL Zitronensaft

Salz

Pfeffer



## Zubereitung:

Die Buttermilch leicht erwärmen und die Butter darin schmelzen lassen. Mehl, Hefe, Backpulver, Salz und Zucker mischen und die Buttermilch hinzufügen. Mit der Küchenmaschine zu einem elastischen Teig verarbeiten.

Den Teig in eine gefettete Schüssel geben, mit Frischhaltefolie abdecken und ca. 1 Stunde an einem warmen Ort gehen lassen.

In der Zwischenzeit den Bärlauch waschen, trocken schleudern und fein hacken. Den Parmesan reiben und mit der Butter und dem Bärlauch vermengen. Mit Zitronensaft und Pfeffer und Salz würzen.

Den Teig aus der Schüssel nehmen und nochmals kurz durchkneten. In zwei Hälften teilen und beide Teigstücke rechteckig ausrollen. Den Teig mit der Bärlauchbutter bestreichen und von der langen Seite her aufrollen. Jede Rolle in 10 Stücke schneiden.

Die Brötchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und mit einem Holzlöffelstiel längs eindrücken. Nochmals ca. 30 Minuten gehen lassen. Backofen auf 200 °C (Ober-Unterhitze) vorwärmen.

Die Bärlauchbrötchen ca. 12 Minuten goldbraun backen und noch warm genießen.

© Flavoured with Love ([www.flavouredwithlove.com](http://www.flavouredwithlove.com))