

Brot-Igel (Zupfbrot) mit Kräuterbutter



Schwierigkeitsgrad: leicht
Zubereitungszeit: 15 min
Backzeit: ca. 25 min

Für 1 Brotlaib

Zubereitung:

Zutaten:

1 Laib Weißbrot
2 Hand voll Wildkräuter,
und -blüten
(z. B. Taubnessel, Ringelblume,
Giersch, Gundermann)
2 frische Knoblauchzehen
Salz
Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 200°C Unter- und Oberhitze vorheizen.

Das Brot gitterartig ein- aber nicht ganz durchschneiden.
Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Die Kräuter
abbrausen und trocken schütteln, die Blüten verlesen und alles
fein schneiden. Mit der Butter, den gepressten Knoblauch, Salz
und Pfeffer verrühren und etwa 2/3 der Kräuterbutter in die
Einschnitte streichen. Die restliche Butter kalt stellen.

Das Brot im Ofen 20–25 Minuten goldbraun backen.
Aus dem Ofen nehmen und mit der übrigen Butter bepinseln.