



Benötigte Zutaten

Für das Kranz

250 g Weizenmehl

250 g Dinkelmehl

20 g Germ frisch

200 g **Premium Alpenmilch**

1 TL Zucker

1 TL Salz

80 g **Premium Teebutter (weich)**

100 g **Premium Naturjogurt**

1 Eigelb

1 TL frische Kräuter

Für die Butter

1 Handvoll frische Kräuter (Rosmarin, Petersilie, Thymian)

70 g **Premium Teebutter**

1 Knoblauchzehe

Kräuterkranz

Bei Iris Köck in der Fernsehgartenküche geht es dieses Mal um ein echtes Highlight für Ihren Grillabend. Selbstgemachtes Brot beim Grillen: Wie wäre es mit einem Kräuterkranz?

Anleitung

1. Alle Zutaten auf Zimmertemperatur bringen.
2. Mehlsorten mischen und eine Mulde machen.
3. Germ in Milch auflösen. Vorsicht: Nur warm – nicht heiß!
4. Mit dem Zucker und dem Salz in die Mehl-Mulde gießen und ca. 20 Minuten gehen lassen – bis das Dampf Blasen macht.
5. Danach Butter, Eigelb, klein geschnittene Kräuter und Joghurt dazu geben und zu einem glatten Teig kneten.
6. Diesen Teig gut 60 Minuten rasten lassen.
7. In der Zwischenzeit die restlichen Kräuter mit Knoblauch und Butter mischen.
8. Danach den Teig dünn auswalken und dünn mit Kräuterbutter bestreichen.
9. Wieder einrollen, in der Mitte halbieren, verdrehen und zu einem „Kranz“ formen.
10. Gebacken wird der Kräuterring ca. 30 Minuten bei 200 Grad.



Ein Rezept vom
ORF Fernsehgarten