

**Dauer:** Mittel

**Kategorie:** Backrezepte

**Saison:** Frühling Ostern

**Für:** 1 Stück

**Verfasst von:** Melanie Schlick

## Zutaten

### Teig

500 G Weizen- oder Dinkelmehl (glatt)

2 TL Salz

0,5 Germwürfel

300 G Milch-Wasser-Gemisch (lauwarm)

30 G Butter

### Fülle

1-2 BUND frische Kräuter

---

50 G            Butter

---

2 TL            Salz oder Kräutersalz

---

2-3

STUECK        Knoblauchzehen

---

## Zubereitung

1. Aus den angegebenen Zutaten einen geschmeidigen Germteig zubereiten.
2. Zugedeckt 30 bis 45 Minuten warm gehen lassen. Das Volumen soll sich verdoppeln.
1. Kräuter und Knoblauch fein hacken. Weiche Butter mit Salz, den Kräutern und Knoblauch (wenn gewünscht) verrühren.
2. Den Teig rechteckig ausrollen (ca. 40 cm x 32 cm), Kräuterbutter gleichmäßig aufstreichen und von der Längsseite aufrollen (wie bei einer Roulade), dann der Länge nach mittig durchschneiden, miteinander verdrehen und zu einem Kranz formen.
3. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech oder eine Steingutform aufbringen.
4. Bei 180°C Heißluft ca. 25 Minuten backen.

Bitte Stäbchenprobe machen! Die Backzeit variiert! Sie hängt von der Dicke des Kranzes ab!

Dieser Kranz schmeckt herrlich zum Osterbrunch! Natürlich passt er auch zu Salaten oder zum Grillen!

Bei den Kräutern sind meine Empfehlungen: Petersilie, Bärlach, Kresse, Schnittlauch, Gänseblümchen, Vogelmiere, Giersch.

Einfach alles, was der Haus- oder Naturgarten hergibt.