

Brot-Blumen

Für 12 Stück

Küchenutensilien

Backpapier für das Blech

Zutaten

Teig:

500 g Ruchmehl

2 TL Salz

15 g Hefe, zerbröckelt

3–3,5 dl Milch

Sesam- und Mohnsamen,
Mandelblättchen, Sonnenblumenkerne
etc. zum Garnieren



Zubereitung

1. Mehl und Salz mischen, eine Mulde formen. Hefe in wenig Milch auflösen. Die restliche Milch hineingießen. Zu einem geschmeidigen Teig kneten. Zugedeckt bei Raumtemperatur aufs Doppelte aufgehen lassen.
2. Teig in 12 Stücke schneiden. Je 1 Blume mit Stiel und Blättchen daraus formen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Teig mit Wasser bestreichen. Blumen garnieren oder mit einer Schere einschneiden.
3. In der Mitte des auf 200 °C vorgeheizten Ofens 12–15 Minuten backen.
4. Die Blumen mit Bändern und Servietten dekorieren.