



KNUSPRIGE FRÜHLINGSBLUMEN

Kleine Backmatten-Leckerli sind sehr praktisch, aber ab und zu dürfen es auch mal richtige Kekse sein. Das ist nicht schwierig und auch schnell gemacht.

Da ja endlich alles wieder zu sprießen beginnt, nutzen wir gleich ein paar frische Wildkräuter für das Rezept.

Der Teig muss natürlich viel fester sein, damit man ihn gut ausrollen kann. So entstehen im Handumdrehen leckere  **KNUSPRIGE FRÜHLINGSBLUMEN**  mit nur wenigen

ZUTATEN:

- 50g Naturjoghurt
- 30g weiche Butter
- 5-10g geriebener Käse (hier: Parmesan)
- 80g Buchweizenmehl
- 10-20g fein gehackte Wildkräuter (hier: Giersch, Löwenzahn, Schafgarbe, 2 Blätter Gundermann)
- getrocknete Blüten zum Bestreuen
- weiteres Mehl nach Bedarf zum Erreichen der richtigen Konsistenz

ZUBEREITUNG:

- o den Backofen auf 140 Grad Ober/Unterhitze vorheizen
- o alle Zutaten zu einem Teig verkneten (ähnlich Mürbteig), der sich leicht ausrollen lässt, ohne zu kleben
- o mit Mehl bestäuben und gleichmäßig ausrollen ~ 3-4mm dick
- o mit den Blüten bestreuen und vorsichtig drüber rollen, damit sie halten
- o Kekse ausstechen und auf einem, mit Backpapier belegten, Backblech verteilen. Passend zu Frühlingsbeginn mache ich kleine und größere Blumen.
- o 10 -15 Minuten backen, danach die Temperatur auf 60 Grad Umluft reduzieren und die Tür des Backrohrs kurz öffnen
- o die Kekse sind schon sehr trocken, können aber bei Bedarf im Backrohr oder an der Luft weiter nachtrocknen, um die Haltbarkeit zu erhöhen.



Viel Spaß beim Nachmachen 