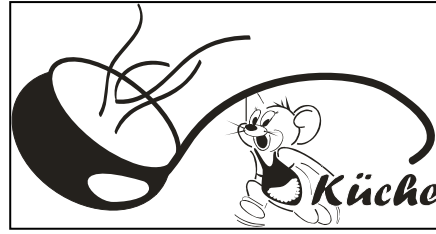


## Wiesenkräuterbrot

### Zutaten:

300 g Dinkelvollkornmehl  
200 g Roggenvollkornmehl  
250 ml Wasser, lauwarm  
1 Würfel Hefe  
1 EL Salz  
verschiedene Wiesenkräuter  
(Sauerampfer, Giersch, Löwenzahn, Schafgarbe, usw.)



### Zubereitung:

Im Garten junge Wildkräuter sammeln, waschen und kleinhacken.  
Aus dem lauwarmen Wasser und der Hefe einen Vorteig anrühren.  
An einem warmen Ort 30 Minuten ruhen lassen.  
Den Vorteig mit den restlichen Zutaten zu einem glatten Teig verkneten.  
Den Teig weitere 30 Minuten ruhen lassen, anschließend zu einem  
Brotleib formen oder mehrere kleine Brötchen zu einer Partysonne auf  
ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.  
Zum Schluss das Brot 50-60 Minuten im vorgeheizten Backofen  
bei 200 °C backen.

## Wildkräuterbutter

### Zutaten:

250 g Butter  
1 TL Senf  
1 Prise Salz  
1 Bund verschiedene Wildkräuter und essbare Blüten

### Zubereitung:

Die Wildkräuter und die essbaren Blüten pflücken, waschen, trocknen  
und kleinhacken.  
Nun alles miteinander vermengen und mit einer Prise Salz abschmecken.  
Sieht schön bunt aus und schmeckt hervorragend zu frischem Brot  
oder beim Grillen  
auf das Baguette.