



Rosmarin-Walnuss-Brötchen



Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie:	223 kcal/ 932 kJ	Fett:	15 g
Eiweiß:	3,6 g	Davon gesättigte Fettsäuren:	7,2 g
Kohlenhydrate:	18,6 g	ungesättigte Fettsäuren:	7,8 g

Zubereitungszeit:
ca. 30 Minuten

Zubereitung:

1. Ofen auf 230 Grad (Umluft 200 Grad, Gas: Stufe 4) vorheizen. Im Mixer Mehl, Backpulver und Salz kurz vermischen. Warme Butter hinzufügen und mixen bis eine mehlartige Masse entsteht. Zusätzliche Zutaten hinzufügen bis die Masse leicht feucht ist.
2. Den Teig auf eine mit Mehl bestäubte Fläche geben und zu einem Ball kneten. Nicht zu lange kneten, da die Brötchen sonst zu hart werden.
3. Teig zu einem ca. 2 cm dicken Viereck ausrollen und in 12 Stücke schneiden (sollen die Brötchen als Häppchen serviert werden, in 24 Stücke schneiden). Brötchen auf dem Backblech platzieren und mit Schmand bestreichen.
4. 10-12 Minuten backen bis die Brötchen oben goldbraun werden. Warm servieren.

Zutaten für 12 Portionen :

- 240 g Mehl und etwas mehr für das Ausrollen des Teiges
- 1 EL Backpulver
- 1 TL Salz
- 115 g Butter, weich in Würfeln
- 90 ml Milch
- 90 ml Sahne
- 65 g kalifornische Walnüsse, geröstet und grob gehackt
- 2 EL Lavendel-Honig
- 1 EL frischer Rosmarin, fein gehackt
- 1 EL Orangenzesten
- 1 EL Schmand