

## Selbstgebackene Brötchen mit frischer Butter

Der Duft von frisch gebacken Brötchen kann selbst den größten Morgenmuffel aus dem Bett locken. Wenn ihr euch den Weg zum Bäcker sparen wollt, braucht ihr nicht viele Zutaten und habt mit wenigen Handgriffen eure eigenen Brötchen gebacken.

Ihr braucht:

- 500 g Mehl
- ca. 250 ml lauwarmes Wasser
- 1 Pck. Trockenhefe  
oder Backpulver
- 1 TL Öl
- 1 TL Salz
- 1 TL Zucker



1. Verrührt alle Zutaten miteinander und knetet sie zu einem geschmeidigen Teig. Nehmt am besten nicht gleich das ganze Wasser und schüttet bei Bedarf lieber noch etwas nach.

2. Formt ca. 12 kleine Brötchen und legt sie mit etwas Abstand auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech.

3. Schiebt das Blech dann für ca. 15 Minuten bei 180 Grad in den Ofen. Je nachdem wie groß ihr die Brötchen gemacht habt, können sie auch etwas früher oder später fertig sein. Schaut am besten immer mal wieder nach und nehmt die Brötchen raus, wenn sie leicht gebräunt sind.





Während die Brötchen backen, könnt ihr passend dazu noch eure eigene Butter schütteln.

Dafür braucht ihr:

- Sahne (Bio funktioniert am besten)
- ein leeres Glas
- Gewürze eurer Wahl

1. Füllt die Sahne in das Glas und schraubt es fest zu. Dann heißt es schütteln. Wenn ihr schon eine Weile geschüttelt habt, hört die Sahne auf zu schwappen. An dieser Stelle dürft ihr allerdings nicht aufhören, denn jetzt hättet ihr nur Schlagsahne. Schüttelt also weiter, bis sich ein großer „Butterball“ gebildet hat.



2. Die Buttermilch, die dabei entstanden ist, schüttet ihr am besten in einen Becher - die Butter in einen anderen. Dann könnt ihr eure Butter noch mit Salz, Pfeffer und verschiedenen Kräutern würzen. Für Tomatenbutter ergänzt ihr noch etwas Tomatenmark. Serviert die Butter zusammen mit den noch warmen Brötchen und lasst es euch schmecken.

**Guten Appetit!**

