

Schafgarbenküchlein

ZUTATEN

- ½ frischer Hefewürfel
- 50 ml Milch
- 100 g Feta (oder Ziegenkäse)
- 200 g Dinkelmehl
- 50 ml Olivenöl
- 2 Eier
- 5 Schafgarbenblüten
- 1 kleiner Strauß Schafgarbenblätter
- 1 TL Salz
- frisch gemahlener Pfeffer

ZUBEREITUNG

Hefe in lauwarmen Milch auflösen. Feta in kleine Würfel schneiden. Alle Zutaten vermengen und ausgiebig kneten. Kleine ovale Küchlein formen, auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und 30 Minuten ruhen lassen. Bei 180 °C ca. 25 Minuten mit Heißluft goldbraun backen.



IRMI KAISER

UNKRAUT GENUSS

&

WILDPFLANZENKÜCHE

100
Rezepte
voller
Geschmack

Mit Fotos von Jacqueline Schmidsberger

KNEIPP
VERLAG WIEN

