

Rezept

## Kräuterbuchteln

Ein Rezept von Kräuterbuchteln, am 12.06.2026

### Zutaten

**2 Zweige** Rosmarin

**40 g** Butter

Salz

**1 TL** Zucker

Fett für die Form

**1 EL** Milch

**6 Zweige** Thymian

**350 g** Mehl

**25 g** frische Hefe

**2** Eigelbe

**1** Eigelb

### Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 6 PERSONEN: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 320 kcal

### Zubereitung

1. Rosmarin und Thymian waschen und trockentupfen. Die Nadeln bzw. Blättchen abstreifen und fein hacken. 1 EL davon beiseite stellen. Den Rest in der Butter 1 Min. unter Rühren dünsten.
2. Mehl und etwas Salz in eine Schüssel geben. Hefe und Zucker in 150 ml lauwarmem Wasser auflösen, mit den Eigelben und den gedünsteten Kräutern zum Mehl geben. Alles mit den Knethaken des Handmixers zu einem festen, elastischen Teig verkneten, eventuell etwas Wasser zufügen. Den Teig zugedeckt 1 Std. ruhen lassen.
3. Eine Auflaufform fetten. Den Teig in 12 Stücke teilen, jedes Stück zu einer Kugel rollen. Die Teigkugeln dicht an dicht in die Form setzen. Abgedeckt weitere 30 Min. ruhen lassen. Backofen auf 200° vorheizen.
4. Zum Bestreichen das Eigelb mit der Milch verrühren und die Teigoberfläche damit bepinseln. Die zurückbehaltenen Kräuter darüber streuen und die Kräuterbuchteln im heißen Ofen (Mitte, Umluft 180°) 20-30 Min. backen. Heiß servieren.