

Rezepte:



1 Handvoll [Gänseblümchen - Blätter](#)

1 Handvoll [Löwenzahn - Blätter](#)

Zitronensaft

1 Prise(n) Zucker

Salz und Pfeffer

1 EL Öl

GÄNSEBLÜMCHENBRÖTSCHEN

500 g Mehl

1 Würfel Hefe, frische oder 1 Pck Trockenhefe

etwas Zucker, evtl.

1 TL [Salz](#)

250 ml [Wasser](#)

70 g [Gänseblümchen ohne Stiel](#)

Die entstielteten Gänseblümchen pürieren. Ich mache immer eine richtig schöne grüne Masse daraus, aber natürlich kann man sie auch grober lassen, sodass man noch Blütenblätter und dergleichen erkennt.

Dann die Hefe in eine Schüssel krümeln und im lauwarmen Wasser eventuell mit etwas Zucker auflösen. Mehl, Salz und die Gänseblümchen dazugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig abgedeckt 1/2 - 1 Stunde gehen lassen.

Nun 10 – 12 Brötchen formen. Eventuell auf dem Blech noch mal 20 - 40 Minuten gehen lassen und zuletzt im vorgeheizten Backofen bei 170 °C Ober-/Unterhitze 25 - 30 Minuten backen.