

Hölzlibrötli

Zutaten

für 10 Hölzlibrote

10 Rundhölzchen, ca. 1,8 x 15 cm
Backpapier
weiche Butter zum Einstreichen

200 g Weissmehl
100 g Vollkornmehl
1 EL gehackte Kräuter
½ Päckchen Trockenhefe
1 TL Salz
2 dl Milch
1 EL flüssige Butter

Füllung

Gemüestängeli
Käsestängeli oder Würstchen



Zubereitung

1. Mehl, Kräuter, Trockenhefe und Salz mischen, Milch und Butter dazugeben und alles zu einem Teig zusammenfügen. Den Teig so lange kneten, bis er nicht mehr klebt. Zugedeckt um das Doppelte aufgehen lassen.
2. Den Teig in 10 Portionen teilen, diese zu fingerdicken Rollen formen und spiralförmig um die bebutterten Hölzchen wickeln.
3. Die Hölzlibrote auf einem Backpapier direkt auf dem Rost im auf 230 °C vorgeheizten Ofen 6-10 Minuten backen.
4. Aus dem Ofen nehmen und die Hölzchen sorgfältig herausziehen.
5. Brote auskühlen lassen und mit rohen Gemüestengeli, Käse oder Würstchen füllen.

Die ungefüllten Brote können gut tiefgekühlt werden.

Nährwerte

Ein Stück enthält: 38 kcal, 3g Eiweiss, 3g Fett, 0g Kohlenhydrate.