

Kräuterbaguette

Kuchen & Gebäck

Brot&Gebäck

Gartenparty

Grillen

Sommer



ZUBEREITUNG

SCHWIERIGKEIT: ● ● ○ ○ ○

Die Butter aufschlagen, bis sie weiß ist, und das BAD ISCHLER 7 Kräuter Salz unterrühren. Die Baguettes etwas auf dem Griller oder im Ofen vorbacken. Dann die Baguettes alle 2 cm schräg einschneiden und die Butter einfüllen.

Tipp: Die Butter in einem Dressiersack (Spritzbeutel) füllen, damit kann man die Spalten besonders gut befüllen. Die Baguettes nun auf dem Griller oder im vorgeheizten Backrohr bei ca. 180 °C für ca. 10 Minuten fertig backen. Das Kräuterbaguette kann noch mit frisch gerösteten Knoblauch-Chips aufgepeppt werden.

Tipp: Die übrige Kräuterbutter lässt sich wunderbar zu gegrilltem Gemüse, Fleisch oder Fisch servieren! Die schnelle Variante: Baguettes in der Länge halbieren, mit reichlich Butter bestreichen, dann mit dem Gewürzsalz Ihrer Wahl bestreuen und bei ca. 180 °C für ca. 10 Minuten knusprig backen.

Tipp: Passt perfekt zu Schaschlikspieße und gegrillter Griechischer Salat

ZUTATEN

3-4 Baguettes

250 g Butter

1-2 TL BAD ISCHLER 7
Kräuter Salz