

Kräuterbaguette selber machen

Zutaten für 4 Portionen:

- 4 Baguette-Brötchen
- 100 g [Kräuterbutter](#) (kalte)
- Salz



Arbeitszeit:	ca. 5 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 10 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 15 Minuten

So geht's: Kräuterbaguette selbst machen:

1. Heize den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vor.
2. Schneide die Baguettebrötchen schräg ein. Achte darauf, dass du sie nicht durchschneidest.
3. Schneide die Kräuterbutter in Scheiben und stecke die Butter in die Baguettebrötchen.
4. Würze die Baguettes mit Salz.
5. Lege die Baguettes zunächst auf Backpapier und drücke die Enden zusammen. Anschließend legst du sie auf ein Backblech.
6. Backe die Kräuterbaguettes für 10 Minuten goldbraun.

Kräuterbaguettes sind zwar immer wieder schnell gemacht, aber können trotzdem richtig gut eingefroren werden. Das heißt, du kannst gern mehrere Brötchen vorbereiten und diese samt Kräuterbutterscheiben in den Tiefkühler geben. Achte darauf, dass du sie luftdicht verpackst und die Luft möglichst aus der Verpackung drückst. Dann halten sie locker 3 Monate und können in der Sommerzeit zu jedem Grillabend einfach aus dem Gefrierfach genommen werden.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

