

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

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

