

# Knoblauchbrote Grundrezept

| Zutaten                   | Verarbeitung  | erledigt |
|---------------------------|---|----------|
| 250 g Butter              | Butter (Zimmertemperatur) in eine Schüssel geben                                    |          |
| 2 Knoblauchzehen          | Knoblauch in die Butter pressen   |          |
| 1 EL Kräuter der Provence | Kräuter in die Butter geben   |          |
| Salz /Pfeffer             | Mit Salz und Pfeffer würzen   |          |
|                           | BACKOFEN AUF 180°C VORHEIZEN  |          |
| 2 Aufbackbrote            | Mit einem Messer das Aufbackbrot scheibenweise einschneiden (NICHT DURCHSCHNEIDEN). |          |
|                           | Knoblauchbutter in die entstandenen Kammern streichen                               |          |
|                           | KONTROLLE, OB DER BACKOFEN VORGEHEIZT IST   |          |
| Backzeit ca. 12 Min.      | Brote auf Backpapier ca. Minuten backen, bis sie goldbraun sind.                    |          |