



JAGERBERGER

GENUSSREZEPT



**Sonderpreis „Kreativbonus“
beim „Jagerberger“ Genussrezept**

Selbstgebackene Brötchen

Ein Lieblingsrezept der Kindergartenkinder, Jagerberg

„Wenn der Duft von frisch gebackenem Brot durch den Kindergarten zieht, kann keiner widerstehen. Selbst zu backen macht Freude und hat den großen Vorteil, dass die Zutaten bewusst ausgewählt werden können.“

Zutaten:

500 g Weizenvollkornmehl oder Dinkelmehl

30 g frische Germ

150 g geriebene Karotten

50 g Sonnenblumenkerne

2 EL kalt gepresstes Sonnenblumenöl

ca. 300 ml lauwarmes Wasser

1 TL Salz

Zubereitung:

Für die Brötchen die Karotten waschen, schälen und fein reiben. Alle Zutaten in eine große Schüssel geben und mindestens 5 Minuten gut kneten. Verschiedene Weckerl, wie z.B. Zöpfe oder Stangen formen. Mit Wasser bestreichen und nach Belieben in Sonnenblumenkerne tauchen. Auf ein Blech mit Backpapier legen und im vorgeheizten Rohr bei 200 Grad 15 – 20 Minuten backen.





Die „Jagerberger“ Lebenskultur ist u.a. geprägt von feinsten Kulinarik. Mit dem „Jagerberger“-Projekt sollen die wertvollsten Seiten unserer Heimat und unseres Lebensraumes hervorgehoben werden.

Wir waren auf der Suche nach den besten „Jagerberger“ Genussrezepten und haben unter zahlreichen Einsendungen die Gewinner gekürt.

Zutaten aus Jagerberg und der Region für das Rezept „Selbstgebackene Brötchen“:

Mehl
von der Niederl Mühle,
Au, St. Peter a.O.

Karotten
vom Gemüsebau Niederl,
Unterzirknitz

jagerberger.at

Mit Unterstützung von Bund, Land und Europäischer Union

 Bundesministerium
Landwirtschaft, Regionen
und Tourismus


LE 14-20
Erweiterung für den Ländlichen Raum

 Das Land
Steiermark
→ Regionen



Europäischer
Landwirtschaftsfonds für
die Entwicklung des
ländlichen Raums:
Hier investieren wir in
die ländlichen Gebiete.

