



Honig-Brötchen-Rezept für „Antoniter-Fladen“

Schwierigkeitsgrad: leicht

Zutaten: für ein ca. 30g-Fladenbrötchen:
-für 1 Person-

30 g	Mehl
10 g	Honig
4 g	Zucker
10 ml (10 g)	Wasser
3 ganz kleine Prisen	Vanillezucker
1 ganz kleine Prise	Salz

Arbeitszeit: ca. 10 Min.

Zubereitungszeit: im Backofen ca. 20-25 Min. (bei 180° Grad),
über Grillfeuer ca. 5-10 Min.

Zubereitung:

Über offenem Grillfeuer das Backblech mit Mehl einstreuen.

Sämtliche Zutaten zu einem Teig rühren und als zähe Rohmasse auf einem geschlossenen Blech über dem offener Grillfeuer oder im Strom-Backofen backen.

Wer möchte, kann mit „Mehl-Händen“ kleine Kugeln formen, und diese dann (mit den Fingern) auf dem Blech ausrollen zum backen.

Das backfertige Ergebnis erinnert an ein Mini-Brötchen (es ist kein Keks).

Serviervorschlag:

Den fertigen „Antoniter-Fladen“ mit Butter, Kräuterbutter, Honig, Marmelade, Ziegenkäse o.ä. bestreichen bzw. belegen.