

Super weiche Knoblauchbrötchen

Mini-Kuchenform



leicht, schnell & einfach

by Britta

Britta Tegtmeier

Britta.Tegtmeier@web.de

0174/1834114

2 Knoblauchzehen
250 g weiche Butter
Spritzer Worcestersauce
Spritzer Zitronensaft
2 EL TK-Kräuter
1 TL Olivenöl
Salz & Pfeffer

Knoblauchzehen in den Mixtopf geben, 3 Sekunden/Stufe 8 zerkleinern.

Rühraufsatz in den Mixtopf einsetzen. Restliche Zutaten hinzufügen, 3 Minuten/Stufe 3 cremig rühren.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Teig in der Mini Kuchenform verteilen und im heißen Ofen für etwa 25-30 Minuten im unteren Drittel backen.

Kurz abkühlen lassen und aus der Form nehmen.

Guten Appetit!