Rosmarin-Bruch

Zutaten für etwa 60 Stück

1 – 2 Zweige Rosmarin
250 g Butter
1 gestrichener TL feines Meersalz
½ Bio-Zitrone
300 g Dinkelmehl (Type 630)
150 g brauner Rohrzucker

Rosmarin abspülen und auf Küchenkrepp trocken tupfen. Dann die Butter, Rosmarin und Salz in einem Topf erhitzen, etwa 1 Minute köcheln lassen, vom Herd nehmen und mit dem Rosmarin 1 Stunde ziehen lassen. Nochmals erwärmen und die flüssige Butter durch ein Sieb streichen und kalt stellen, bis sie wieder fest ist. Die Zitrone heiß abspülen, trocken tupfen und die Schale fein abreiben. Mehl, 120 g Zucker und Zitronenschale in einer Rührschüssel mischen, Butter in Flöckchen darüber verteilen und alles zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig zwischen zwei Lagen Backpapier in der Größe des Backblechs etwa einen halben Zentimeter dick gleichmäßig ausrollen. Die Teigränder dürfen nicht zu dünn werden! Den ausgerollten Teig etwa 1 Stunde kalt stellen.

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen (Umluft 180 Grad). Die Teigplatte mit dem Backpapier auf das Backblech ziehen, die oberste Schicht Backpapier abziehen. Den Teig mit einer Gabel mehrmals einstechen und den restlichen Rohrzucker großzügig darüber streuen. Auf der untersten Schiene im Ofen etwa 14 – 16 Minuten goldbraun backen. Die Teigplatte vollständig abkühlen lassen und in kleinere Stücke brechen. Das Gebäck auf keinen Fall offen lagern, das Rosmarin-Aroma verflüchtigt sich sonst zu schnell.

„Ich backe schon seit meinem zwölften Lebensjahr. Übrigens zum Entsetzen meiner Mutter, die glaubte, ich sei dem Backofen noch nicht gewachsen.“

Anita Rausch aus Köln