

# Bärlauch-Baguette

Was gibt es besseres als Knoblauch- oder Kräuterbaguette? Richtig, Bärlauchbaguette! Denn es verbindet das Beste aus beiden Welten, hat eine würzige Knoblauch- aber auch eine feine Kräuternote. Ob beim Grillen oder beim Picknick: Zur Bärlauchsaison ist dieses knusprige Baguette immer dabei.



Bärlauch-Baguette | Foto: Linda Katharina Klein

**Zutaten (2 Baguette):** 400 Gramm Mehl | 0,5 Würfel Hefe | 275 Milliliter Wasser | 1,5 Teelöffel Salz | 1 Teelöffel Zucker | 150 Gramm [Bärlauchbutter](#)



Bärlauch-Baguette | Foto: Linda Katharina Klein

**Zubereitung (160 Minuten):** 1. Hefe im lauwarmen Wasser mit Zucker auflösen. 2. Mehl und Salz vermengen, dann das Hefegemisch untergeben und zu einem Teig verkneten. 3. Teig zwei Stunden gehen lassen, kurz vor Ende der Zeit den Backofen auf 230 Grad vorheizen. 4. Baguettes formen und 15 Minuten im Ofen backen (am besten in einer Baguetteform). 5. Baguette hinausnehmen und mit einem scharfen Messer diagonale Schnitte an der Oberseite einritzen. 6. Die Bärlauchbutter in die Schnitte schmieren dann das Baguette für weitere zehn Minuten backen.

Dazu passt super: Gegrilltes, [Nudelsalat mit Paprika](#), [Rheinischer Kartoffelsalat](#) oder [Veganer Kartoffelsalat](#), [Avocado-Salat](#), [Paprika-Salat](#), [Couscous-Salat](#), [Griechischer Salat](#) oder [Italienischer Pastasalat](#). Jetzt noch mehr [Rezepte für Brot & Kleingebäck](#) sowie weitere [Rezepte mit Bärlauch](#) wie meine [Bärlauch-Tartelettes](#) bzw. meine [Bärlauch-Quiche](#) oder mein [Bärlauch-Pesto mit Mandeln](#) entdecken! Alternativ kannst du das Baguette auch mit [Kräuterbutter](#) füllen.

**Nährwerte/Portion:** 1076 Kalorien | 43,1 Gramm Fett | 147,8 Gramm Kohlenhydrate | 24,9 Gramm Eiweiß