Weihnachtsbäckerei – Kräuter-Adventskranz

Kräuter-Adventskranz

Zutaten:

1-2 EL Haferflocken
Petersilie und Dill (oder andere Kräuter)
eine Hand voll Kerne
etwas Wasser

Zubereitung:

Kräuter und Kerne hacken, dann gut mit Haferflocken und Wasser verkneten.
Den Teig zu einer Rolle formen und dann als Kranz eindrehen.
Etwas Dill auf den Teig drücken und vier Pinienkerne als Kerzen hinein stecken.

Bei 100°C ca. 40 Minuten backen.

Dauerpflegling Hazelnut hat es geschmeckt, die Kerzen wurden zuerst vernascht