



Chnolibrot

von Kathrin von Arx

Mengen für 52 Personen

5.2 Stück Baguette	In Scheiben schneiden.
520 g Butter	weich werden lassen, etwas salzen
15.6 Stück Knoblauchzehen	pressen, in die weiche Butter einrühren, dann die Brotscheiben dick mit Knoblauchbutter bestreichen. Den Ofen auf 180 °C vorwärmen, dann die Knoblibrote backen, bis sie ganz leicht hellbraun aussehen.