Bärlauchschnecken



Fluffige Hefeteigschnecken mit Bärlauchpesto-Käse-Füllung nach einem Rezept aus Dänemark.

ca. 15 Schnecken

Zubereitungszeit: 40 min
Wartezeit: 3 Std
Backzeit: 15 min

ZUTATEN

Für den Teig

- 10 g frische Hefe
- 100 ml Milch, lauwarm
- 100 ml Joghurt
- 50 ml Olivenöl
- 1 Ei
- 300 g Weizenmehl

100 g Weizenvollkornmehl
1 TL Salz
1 EL Honig

Für die Bärlauchpesto-Füllung

200 g frischer Bärlauch
25 g Pinienkerne
25 g Parmesan
1 Teelöffel Salz, Pfeffer nach Wunsch
Ca. 200 ml Olivenöl
(Es werden für die Füllung ca. 5-6 EL Pesto benötigt, den Rest einfach in ein kleines, sauberes Schraubglas füllen und im Kühlschrank für die nächste Pasta oder anderweitig verwenden.)

Außerdem

2 EL geriebenen Parmesan (optional)
1 Ei zum Bestreichen

ZUBEREITUNG

1. Die Hefe in der lauwarmen Milch auflösen und 10 Minuten stehen lassen.
2. Die restlichen Teig- Zutaten in eine Schüssel geben. Die Hefemilch dazugeben und mit dem Knethaken etwa 3 Minuten lang bei niedriger Geschwindigkeit und anschließend 5 auf der nächst höheren Stufe zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig abgedeckt für 2-2,5 Stunden an einem warmen Ort (Nähe Heizung oder im Ofen bei angeschalteter Beleuchtung) ruhen lassen.
3. Inzwischen das Bärlauchpesto für die Füllung zubereiten. Dazu die Pinienkerne in einer fettfreien Pfanne anrösten und abkühlen lassen. Den sauberen und trockenen Bärlauch und die Pinienkerne hacken. Den Parmesan fein reiben. Alles in eine Schüssel geben. Salz, Pfeffer und Olivenöl dazugeben und mit dem

Stabmixer fein pürieren. Abgedeckt zur Seite stellen.

4. Zwei Backbleche mit Backpapier belegen und bereitstellen.
5. Nach der Ruhezeit den Teig auf einer bemehlten Arbeitsplatte noch einmal durchkneten. Anschließend ca. 1 cm dick zu einem Rechteck ausrollen. Die eine Hälfte der Teigplatte mit dem Bärlauchpesto bestreichen und mit dem geriebenen Parmesan bestreuen. Die „leere“ Teighälfte über die belegte Seite klappen. Den Teig in ca. 2,5 cm breite Streifen schneiden. Die einzelnen Streifen zuerst wie zu einer Kordel aufdrehen und anschließend aufwickeln. Dabei das Ende jeweils in der Mitte feststecken. Die Bärlauch-Schnecken auf die Backbleche setzen und abgedeckt weitere 30-40 Minuten ruhen lassen.
6. Den Backofen auf 220°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
7. Das Ei mit einer Gabel verquirlen und die Bärlauchschnecken damit einstreichen, bevor sie in den Ofen wandern.
8. Backzeit 15-20 Minuten – die Schnecken sollen eine schöne goldbraune Farbe haben.
9. Nach dem Backen auf ein Gitter legen und mit einem sauberen Geschirrtuch abdecken. So werden die Schnecken beim Abkühlen nicht trocken, sondern bleiben schön weich und saftig.