

Bärlauchschnecken

Hallo!

Leute, wo ist die Zeit geblieben?

Mit Erschrecken habe ich festgestellt, dass das letzte Rezept ein Weihnachtskekse-Rezept war. Naja, Weihnachten ist ja eh erst grad gewesen – zwinker!

Jetzt sind wir aber alle im Frühling angekommen und ich liebe es. Endlich blüht und wächst wieder alles. Momentan verbringe ich die meiste Zeit im Garten. Jeder Sonnenstrahl muss ausgenutzt werden. Und die Temperaturen sind auch schon so angenehm, dass man auch am Abend etwas länger draußen sitzen kann. Dafür habe ich auch gleich ein passendes Rezept – Bärlauchschnecken!

Warm aus dem Backofen serviert, ein Gläschen Wein dazu – perfekt für einen gemütlichen Abend auf der Terrasse.

Bärlauchschnecken

Zutaten:

250 g Kartoffeln

300 g Mehl

1/4 TL Salz

1 Prise Zucker

100 ml Buttermilch

1/2 Würfel frische Germ (Hefe)

25 g Walnüsse

100 g Bärlauch

60 g Butter

1 Ei (zum Bestreichen)

Zubereitung:

Für den Teig die Kartoffeln in der Schale weich kochen. Schälen und durch einen Kartoffelpresse drücken.

Mehl, Salz und Zucker in einer Schüssel verrühren.

Buttermilch und Germ (Hefe) verrühren.

Kartoffeln und Buttermilch-Germ Gemisch zum Mehl geben und mit dem Knethaken zu einem glatten Teig verrühren. Sollte der Teig zu fest sein, noch etwas Buttermilch hinzugeben. An einem warmen Ort auf die doppelte Größe aufgehen lassen.

Für die Füllung weiche Butter mit 1 Prise Salz schaumig

aufschlagen. Bärlauch waschen und in der Salatschleuder trocken schleudern. Blätter grob hacken. Bärlauch und Walnüsse in einem Universalzerkleinerer zermahlen und unter die Butter heben.

Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche kurz durchkneten und auf ca. 30×40 cm ausrollen. Bärlauch-Butter darauf verstreichen. Dabei den Rand frei lassen. Den Teig von der langen Seite her aufrollen. Die Teigländer gut zusammendrücken, damit beim Backen die Schnecken nicht „aufspringen). Scheiben von ca. 2 cm abschneiden. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Zudecken und nochmals ca. $\frac{1}{2}$ Stunde gehen lassen.

Im vorgeheizten Backrohr bei 225°C ca. 15 Minuten backen. Sofort nach dem Backen servieren.

Man kann sie auch „kalt“ essen, aber ich finde warm und frisch schmecken sie am besten.

Ist doch ein idealer Partysnack. Man kann schon vorher alles vorbereiten und wenn die Gäste dann da sind, das Rohr für 15 Minuten einschalten – fertig. Dann nur noch genießen und ein paar gemütliche Stunden verbringen.

Ich würde Euch jetzt gerne versprechen, dass es in nächster Zeit wieder öfters Rezepte gibt. Ich werde aber nichts versprechen, von dem ich jetzt schon weiß, dass ich es nicht halten kann. Ich bin ehrlich, momentan fehlt einfach die Lust dazu. Vielleicht kommt sie spontan wieder und es tut sich wieder mehr am Blog. Ich lass mich selbst überraschen.