

BärLauchsnecken

Hallo! Wo ist die Zeit geblieben? Ich habe mich festgelegt, dass das letzte Jahr ein gutes Jahr war. Naja, Weihnachten ist vorbei und ich bin im Frühling angekommen und ich habe mich für die Sommerzeit entschieden. Und die Temperaturen sind auch schön warm. Und ich habe auch ein passendes Rezept 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 Kartoffel-Presser drücken. Buttermilch und Zucker in einer Schüssel verrühren. Kartoffeln und Buttermilch-Gemisch zum Mehl geben und gut kneten. In einem großen Gefäß mit Hefe, Salz und einem warmen Ort auf die doppelte Größe aufgehen lassen. Aufschlagen, Bärlauch waschen und in feine Stücke hacken. Walnüsse in einem Universalzerkleinerer zerkleinern und unter die Butter heben. Auf der bemehlten Arbeitsfläche kurz durchkneten und vorstreichen. Dabei den Spindel frei lassen. Den Teig von der Mitte nach außen hin ausrollen. Die Schnecken nicht zu hoch machen. Auf Backpapier auf dem Backblech abschneiden. Auf nicht hochgezogenen Backblech legen. Zudecken und im vorgeheizten Backofen bei 225°C ca. 15 Minuten backen. Sofort nach dem Backen servieren.





Mann kann sie auch "kalt" essen, aber ich finde warm und
ist so schmecken sie am besten. Man kann schon vorher alles
Vorarbeiten und wenn fertig ist, dann nur noch genießen und ein
paar gemütliche Stunden verbringen.



Ich würde Euch jetzt gerne versprechen, dass es in nächster
Zeit wieder von dem Rezept geht, was ich schon weiß, falls aber es nicht
kann, da ich nicht weiß, ob ich es momentan wieder einfach gut
sich wieder mehr am Blog. Ich lass mich selbst überraschen.

