

BärLauchschnecken

Hallo! Wo ist die Zeit geblieben? Ich habe mich festgestellt, dass das letzte Jahr ein sehr schönes Jahr war. Naja, Weihnachten ist vorbei und wir sind in den Frühling angekommen und ich hoffe, dass alle glücklich und gesund sind. 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. Schalen 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 Mixer mit Haken verrühren. In einem warmen Ort auf die doppelte Größe aufgehen lassen. Aufschlagen, Luft ablassen, weiche Butter mit Prise Salz schaumig rühren. Walnüsse in einem Universalzerkleinerer hacken. Bärlauch und die Butter in einem Universalzerkleinerer zermahlen und unter Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche kurz durchkneten und vorstreichen. Dabei den Spindel frei lassen. Den Teig von der zummündigen Hand abrollen, beim Backen die Schnecken nicht hochbacken. Backpapier auslegen, Packblech abschmecken. Auf nicht vorgelätzten Backrohr 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.

