

Bärlauchschnecken

(für 4 Portionen)

Für die Teigschnecken:

1/2 Würfel Hefe
3 EL Öl
125 g lauwarme Milch
300 g Dinkelmehl 630
Salz
1 Knoblauchzehe
2 Handvoll grob gehackter Bärlauch
100 g Magerquark
1 Ei
Pfeffer
1 Eigelb
Reibekäse



Zubereitung:

Aus 250 g Mehl, zerbröckelter Hefe, 1 TL Salz, Öl sowie Milch einen Hefeteig zubereiten. Zugedeckt ca. 60 Minuten gehen lassen.

Knoblauch abziehen und durch eine Presse drücken. Mit Bärlauch, Quark, Ei und übrigem Mehl, Salz und Pfeffer zu einer feinen Paste verarbeiten (Mixer oder Pürierstab).

Den Teig rechteckig ausrollen und mit Bärlauchpaste bestreichen. Von der kurzen Seite her aufrollen und in ca. 1,5 cm dicke Scheiben schneiden. Mit Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen. An einem warmen Ort ca. 2 Stunden gehen lassen.

Ofen auf 200 Grad (Umluft: 180 Grad) vorheizen. Eigelb mit 1 EL Milch verrühren, Schnecken damit bestreichen und mit Käse bestreuen. Im Ofen ca. 20 Minuten backen.