

Apéroschnecken mit Bärlauch

100 Stücke



etwas Übung erforderlich

● ● ● bis zu 170 Min.



Zutaten:

Teig:

400 g Mehl
1 Beutel Dr. Oetker Trockenhefe
2 EL Olivenöl
2 ½ dl Wasser, lauwarm
1 TL Salz

Pesto:

1 g Bärlauch
40 g Sbrinz
1 TL Zitronensaft
1 dl Sonnenblumenöl
30 g Pinienkerne
Salz
Pfeffer

1 Vorbereitung:

3 Backbleche mit Backpapier belegen.

Den Ofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze 200 °C
Heißluft 180 °C

- 2 Mehl und Trockenhefe gut vermischen. Öl, Wasser und Salz dazugeben und alles während 5 bis 10 Minuten zu einem glatten Teig kneten. Zugedeckt auf das Doppelte aufgehen lassen (ca. 60 Minuten).

3 Pesto:

Bärlauch etwas schneiden und mit den restlichen Zutaten im Cutter zu einer feinen Paste verarbeiten. Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche zu einem Rechteck von 50 × 36 cm auswallen. Den ausgewallten Teig mit Bärlauchpesto bestreichen und in der Längsseite dritteln (ca. 12 cm pro Drittel). Jede Bahn von der langen Seite her aufrollen und ca. 1 Stunde tiefkühlen. In etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden und auf die Backbleche verteilen.



Im vorgeheizten Backofen auf mittlerer Rille während ca. 12 Minuten backen.
Herausnehmen und mit dem Backpapier auf ein Gitter schieben und auskühlen lassen.

Backzeit: 12 Minuten

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- ALs Füllung kann anstelle des Pestos auch eine Tomatensauce verwendet werden.

