

Bärlauch-Dinkelschnecken

Die Bärlauch-Dinkelschnecken sind ein aromatisches Gebäck im Frühling. Luftiger Dinkel-Germteig trifft auf eine cremige Bärlauchfüllung aus Frischkäse und Crème fraîche.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 15 min

Ruhezeit: 1,8 h

Gesamtzeit: 2,6 h



Zutaten

für den Teig

230 ml	Vollmilch
1 EL	Zucker
70 g	Butter
450 g	Dinkelmehl (Type 630)
0.5 Würfel	Germ
1 Stk.	Eidotter
8 g	Salz

Bärlauchfüllung

40 g	Bärlauch
40 g	Crème fraîche
80 g	Frischkäse
	Salz und Pfeffer
1 Stk.	Eiweiß
40 g	Walnüsse (klein gehackt)

Zubereitung

1. Für die **Bärlauch-Dinkelschnecken** die Milch mit Zucker und Butter leicht erwärmen, bis die Butter geschmolzen ist. Die Mischung etwas abkühlen lassen – sie sollte nicht wärmer als 35

°C sein. Etwa 3 Esslöffel Dinkelmehl und die Germ einrühren und den Vorteig 20 Minuten ruhen lassen, bis er leicht aufgeht.

2. Das restliche Mehl eine Schüssel geben. Eidotter und Salz hinzufügen, dann den Vorteig dazugeben. Alles etwa 10 Minuten zu einem glatten Teig kneten. Den Teig aus der Schüssel nehmen, mehrmals falten und zu einer Kugel formen. Mit einem Küchentuch abdecken und etwa 1 Stunde gehen lassen, bis sich das Volumen deutlich vergrößert hat.
3. In der Zwischenzeit die Bärlauchfüllung zubereiten. Den gewaschenen Bärlauch grob hacken und zusammen mit Crème fraîche und [Frischkäse](#) in einem Mixer oder mit dem Stabmixer zu einer glatten Creme pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche rechteckig ausrollen und gleichmäßig mit der Bärlauchfülle bestreichen. Den Teig einmal der Länge nach zusammenklappen und in etwa 2–3 cm breite Streifen schneiden. Die Streifen eindrehen und zu Schnecken aufrollen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und nochmals 30 Minuten gehen lassen. Die Portion ergibt zirka 12 Bärlauchschnecken.
5. Den Backofen auf 190 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Schnecken mit Eiweiß bestreichen und mit gehackten Walnüssen bestreuen. Im Ofen etwa 13–15 Minuten goldbraun backen. Danach vom Ofen nehmen und abkühlen lassen.

Tipp