



Benötigte Zutaten

Für den Teig:

500 g	Dinkelmehl
200 ml	Premium Alpenmilch
20 g	Germ (frisch)
1 TL	Salz
1 TL	Zucker
1	Eigelb
100 g	Premium Naturjogurt
80 g	Premium Teebutter

Für die Knoblauchbutter:

1 Handvoll	Petersilie
2	Knoblauchzehen
70 g	Premium Teebutter (weich)
1/2 TL	Salz

Zum Bestreichen/Bestreuen:

1	Ei (verquirlt)
	Sesam

Knoblauchbrot in Schneckenform

Zumindest einmal im Sommer muss es unbedingt sein: Da möchte Ihnen unsere Fernsehgartenköchin Iris Köck eine weitere Variante vom allseits beliebten Knoblauchbrot zeigen. Dieses Mal serviert sie die Brötchen in Schneckenform.

Anleitung

1. Mehl in eine Schüssel geben und eine Mulde machen. Germ in Milch auflösen und gemeinsam mit Zucker und Salz in die Mulde geben. Gut 20 Minuten rasten lassen, bis das Dampfl beginnt Blasen zu machen.
2. Danach Eigelb, Joghurt und Butter hinzufügen und alles zu einem Teig verkneten. Den Teig abgedeckt gut eine Stunde rasten lassen.
3. In der Zwischenzeit die Knoblauchbutter zubereiten. Dafür Petersilie und Knoblauch sehr fein schneiden und mit Butter und Salz mischen.
4. Aus dem Teig zehn Teiglinge formen und oval ausrollen. Die Teiglinge mit der Knoblauchbutter bestreichen, einrollen und zu Schnecken formen, auf ein Backblech setzen und gut 30 Minuten rasten lassen.
5. In der Zwischenzeit das Backrohr auf 200 °C aufheizen. Vor dem Backen die Knoblauchsnecken mit einem verquirlten Ei bestreichen und mit Sesam bestreuen. Ca. 20 Minuten backen, bis sie goldbraun sind.



Ein Rezept vom
ORF Fernsehgarten