



**BioGourmet**

Zutaten für 9 Stück

Für den Teig

250 g Kartoffeln

250 g Mehl

1 TL Salz

1 TL Zucker

1 Päckchen Trockenhefe 120-150 ml

Milch

Für die Füllung

1 Handvoll Bärlauch

1 Glas BioGourmet Bärlauchpesto

Salz, Pfeffer aus der Mühle

Außerdem

Eine Handvoll Pinienkerne Etwas

Butter für die Form

## Bärlauch-Hefeschnecken

Bärlauch-Hefeschnecken sind ein Muss für jedes Frühlings-Picknick! Mit einer Füllung aus würzigem Bärlauchpesto in einem luftigen Hefeteig sind sie einfach und schnell zubereitet.

### Zubereitung

Die Kartoffeln schälen, in kochendem Wasser garen und noch heiß stampfen oder durch eine Kartoffelpresse drücken. Die Milch erwärmen. Salz, Zucker und Trockenhefe gründlich mit dem Mehl vermischen, Milch und Kartoffeln hinzufügen und alles zu einem glatten Teig verkneten. Sollte der Teig zu klebrig sein kann noch etwas Mehl hinzugefügt werden.

Den Teig abgedeckt ca. 45 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.

Für die Füllung den Bärlauch in feine Streifen schneiden und mit dem Pesto vermengen. Den Teig auf einer bemehlten Fläche zu einem großen Rechteck mit einem halben Zentimeter Dicke ausrollen. Mit der Pesto-Mischung bestreichen und der Länge nach aufrollen. Anschließend in 9 Stücke schneiden, in eine Auflaufform setzen und für weitere 20 Minuten gehen lassen.

Mit Pinienkernen bestreuen und bei 180 Grad Ober-Unterhitze für ungefähr 35 Minuten backen, bis sie goldbraun sind.

**Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Nachkochen!**

Weitere Rezeptideen finden Sie auf [www.bio-gourmet.com/rezepte](http://www.bio-gourmet.com/rezepte)