

Knoblauch Schnecken

140–180 Min

Zutaten für 8 Portionen

= Kotányi Produkte

Für den Teig:

245 g	Universalmehl
10 g	Hefe, frisch
1 EL	Zucker
0.5 TL	Himalayasalz
1	Ei, bei Raumtemperatur
100 ml	Lauwarme Milch
45 g	Butter, weich

Für die Füllung:

40 g	Butter, weich
2 TL	Knoblauch granuliert
1 EL	Petersilie geschnitten
	Salz, zum Abschmecken
200 g	Geriebener Käse (Mozzarella, Gouda oder Cheddar)
20 g	Geriebener Parmesan
	Milch zum Bestreichen

Für die Glasur:

30 g	Honig
10 g	Butter
1 EL	Röstzwiebel

Zubereitung

1. Milch, Zucker und Hefe in einer Schüssel vermengen. Die Schüssel abdecken und einige Minuten ruhen lassen, bis die Masse anfängt aufzugehen und die Hefe aktiv wird. Anschließend das Ei, das Mehl und das Salz hinzufügen. Mit der Hand oder mit einem Mixer mit Knethaken kneten, bis ein weicher Teig entsteht.
2. Sobald sich der Teig gebildet hat, die Butter nach und nach unterkneten. Wenn die Butter vollständig in den Teig eingearbeitet ist, weitere 6–8 Minuten kneten. Den Teig in eine große, gefettete Schüssel geben, mit Frischhaltefolie abdecken und an einem warmen Ort gehen lassen, bis sich sein Volumen verdoppelt hat (ca. 60–90 Minuten).
3. Während der Teig geht, die Knoblauchbutter zubereiten. Butter, Knoblauch, Petersilie und Salz in eine kleine Rührschüssel geben, alles gut vermischen und beiseite stellen.
4. Den aufgegangenen Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und zu einem Rechteck von etwa 20 × 25 cm ausrollen. Die vorbereitete Knoblauchbutter auf dem Teig verteilen, den Käse und den Parmesan gleichmäßig darauf verteilen und den Teig dann aufrollen.
5. Den Teig mit einem Messer in 8 gleich große Stücke schneiden und diese auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Mit Frischhaltefolie abdecken und etwa 25–35 Minuten gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.
6. Den Backofen auf 175 °C vorheizen. Die Brötchen leicht mit Milch bestreichen, in den Backofen schieben und ca. 25–30 Minuten backen, bis sie goldbraun sind. Honig und Butter erhitzen, die heißen Brötchen mit der Mischung bestreichen, mit Röstzwiebeln bestreuen und servieren.