Bärlauch-Schnecken

Rezept von V-Kitchen



Zubereitung	15 Min.
Ruhezeit	20 Min.
Garzeit	20 Min.
Portionen	6
Gerät	Combair V2000 ab 2021

Bärlauch-Schnecken aus Blätterteig mit selbstgemachtem würzigem Bärlauch-Pesto und Gruyère. Ein einfaches Frühlingsgebäck für den Apéro.

Bärlauch-Pesto

50 g Bärlauch, grob geschnitten

25 g Pinienkerne, geröstet

3½ EL Sbrinz, gerieben

75 ml Olivenöl

¼ TL Salz

Blätterteig-Schnecken

1 rechteckig ausgewallter Blätterteig, (25 x 45 cm)

60 g Gruyère, gerieben

Bärlauch-Pesto

Bärlauch, Pinienkerne, Sbrinz, Olivenöl und Salz im Mixer zu einer feinen Paste pürieren und beiseitestellen.

Blätterteig-Schnecken

Blätterteig auf einem Backpapier auslegen. Bärlauch-Pesto mit dem geriebenen Gruyère auf den Blätterteig verteilen, ungefähr 2 cm Rand an der Längsseite lassen, aufrollen. Blätterteigrolle ca. 20 Minuten in den Tiefkühler legen. Garraum mit Heissluft 200 °C vorheizen. Die Blätterteigrolle in 1½ cm breite Schnecken schneiden, auf ein mit Backpapier belegtes Kuchenblech legen, in den vorgeheizten Garraum schieben, ca. 15-20 Minuten goldbraun backen.

Garraum auf 200 °C mit Heissluft (vor)heizen

Backgut einschieben

Heissluft 200 °C während 20 Min.

Zubehör

Kuchenblech

Zusätzliche Informationen

Erstellt am	11.03.2026