

## Bärlauch-Schnecken

### Zutaten:

110 g Milch  
20 g Hefe  
½ TL Zucker  
150 g Joghurt  
500 g Mehl  
100 g Pflanzenöl  
1 P. Backpulver  
1 Eiweiß  
1 TL Salz  
ca. 15 Bärlauchblätter  
150 g Feta

### Zubereitung:

Hefeteig herstellen, 15 mandarinengroße Kugeln formen und zugedeckt ca. 20 Min. gehen lassen.

Bärlauch und Feta hacken und miteinander vermischen.

Jede Teigkugel zu Fladen ausrollen (ca. 10 cm Durchmesser) und mit je einem gehäuften TL der Bärlauch-Fetamischung bestreichen. Zu einer Rolle aufrollen und dann zu einer Schnecke formen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, mit Eigelb bestreichen und mit Schwarzkümmel bestreuen.

Im vorgeheizten Ofen bei 200° O/U ca. 20 Minuten backen.

Lauwarm oder kalt genießen.