

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.