

Bärlauch Knoten

Zutaten:

Für den Teig

200 g Milch

½ Würfel Hefe

2 EL Honig ,flüssig

1 Ei

420g Dinkelmehl

½ TL Salz

70 g Butter

Für die Füllung

35g Pinienkerne

60g Bärlauch, gewaschen und trocken

30 g Olivenöl

1 TL Salz

Prise Pfeffer

130 g Frischkäse

40 g Gouda

100 g Mozzarella, abgetropft ,in Stücke

1 Ei zum bestreichen



Zubereitung:

Milch, Hefe, Honig und Butter 3 Min./37 Grad/ Stufe 1

Mehl und Salz dazugeben und 3 Min./Teigstufe kneten. Den Teig 1 Stunde gehen lassen. In dieser Zeit die Bärlauchcreme zubereiten.

Dazu Bärlauch, Olivenöl & Pinienkerne in den Mixtopf geben und 12 Sek./ Stufe 10 zerkleinern. Die restlichen Zutaten hinzugeben und 15 Sek./ Stufe 6 vermischen.

Dann den Teig zu einem Rechteck ausrollen (40 x35)und mit der Bärlauchcreme bestreichen.

Das untere Drittel zur Mitte einklappen, das obere Drittel darüber legen.

Teig in 12 Streifen schneiden , jeden Streifen nochmal einschneiden so das der obere Teil nicht ganz durchgeschnitten ist.

Anschließend die beiden Stränge eindrehen und die zu einem Kreis verbinden damit ein Knoten entsteht.

Die Knoten mit einem verquirlten Ei bestreichen und weitere 15 Minuten ruhen lassen.

Backofen auf 200 Grad vorheizen, Knoten ca.15 Minuten backen.

