



Bärlauch-Rosen

Zutaten

für 16 Stücke

75 g Dinkelkörner oder

Dinkelvollkornmehl

425 g Dinkelmehl 1050

230 g Wasser, lauwarm

1,5 TL Salz

40 g Öl

20 g Hefe

1 Prise Zucker

125 g Bärlauchbutter oder

Kräuterbutter

Nützliches Zubehör

White Lady oder
Zauberstein oder
Großer Ofenzauberer
Große Nixe
Teigunterlage
Teigroller
Kleiner Streicher
Nylonmesser
Kuchengitter
Ofenhandschuhe



Zubereitung

1. Die Dinkelkörner fein mahlen (30 Sek./St. 10). Mit Dinkelvollkornmehl entfällt dieser Schritt.
2. Die restlichen Zutaten, bis auf die Butter, hinzugeben und zu einem geschmeidigen Teig verkneten (2 Min./Knetstufe). Den Teig in die große Nixe geben und abgedeckt 15 bis 30 Minuten ruhen lassen. In dieser Zeit die Bärlauchbutter zubereiten oder aus dem Kühlschrank holen.
3. Den Teig auf der Teigunterlage zu einem Rechteck ausrollen und mit der Kräuterbutter bestreichen. Den Teig von der langen Seite her aufrollen und in 16 Stücke teilen. Die Teigstücke auf den Stein geben, bei 200 °C in den noch kalten Ofen stellen und ca. 30 bis 45 Minuten goldbraun backen.
4. Den Stein auf ein Kuchengitter geben und die Rosen warm oder kalt servieren.

Lasst es euch schmecken!

Die Angaben in den Klammern beziehen sich auf die Zubereitung im Thermomix.



Julia Will
Selbständige Beraterin für Pampered Chef
mail@frau-will.de · www.frau-will.de
<https://will.shop-pamperedchef.de/willkommen/>