



Bayernglück

PESTOSCHNECKEN

Zutaten

- 250 ml Haferdrink "Der Milde"
- 500 g Mehl
- 1 Pck Trockenhefe
- 1 Prise Salz
- 20 g Zucker
- 150 g Knoblauchbutter
- 1 Glas Pesto nach Wahl
- 50 g ger. Parmesan (vegan/vegetarisch)



Schwierigkeitsgrad: leicht



Zubereitungszeit: ca. 2 Stunden



Zutaten für: 16-18 Stück



Kaloriendichte: mittel



Ernährungsform: vegetarisch

Zubereitung

1. Für den Hefeteig zunächst den Haferdrink erwärmen, bis er lauwarm ist.
2. Anschließend Mehl, Trockenhefe, Salz, Zucker und 50 g der Knoblauchbutter in eine große Schüssel geben, eine Mulde bilden und den Haferdrink zugeben.
3. Die Zutaten kräftig durchkneten, bis ein glatter Teig entstanden ist, der nicht mehr klebt. Den Teig abdecken und an einem warmen Ort ca. 45 Minuten gehen lassen.
4. Für die Füllung den Rest der Butter in der Zwischenzeit an einen warmen Ort stellen und weich werden lassen.
5. Den Backofen auf 180°C Umluft vorheizen.
6. Wenn der Teig schön aufgegangen ist, erneut kurz durchkneten und zu einem großen Rechteck von ca. 1 cm Stärke ausrollen.
7. Die weiche Knoblauchbutter gleichmäßig darauf verteilen. Darüber das Pesto geben und verstreichen. Nun den Parmesan darüber streuen.
8. Den Teig von der langen Seite aufrollen und in ca. 2 cm dicke Scheiben teilen.
9. Die Scheiben in eine beliebige Auflaufform geben und abgedeckt nochmals ca. 20 Minuten gehen lassen. Die Pestoschnecken nun für ca. 25-30 Minuten backen.
10. Nach dem Backen mit Parmesan bestreuen und frisch servieren.

