

Frühlingszeit ist Bärlauch-Zeit!

Bärlauch Faltenbrot mit sternenfair Butter

Zutaten für 1 Kastenform:

500 g Weizenmehl
200 ml Wasser, lauwarm
1 Würfel Hefe
2 Eier
1 TL Zucker
40 ml Olivenöl
1 1/2 TL Salz

Bärlauch Füllung:

150 g sternenfair Butter, weich
Ca. 40 g Bärlauch
30 g Parmesan
1 TL Salz
Pfeffer



Alle Zutaten für den Hefeteig zu einem Teig verkneten und zu einer Kugel formen. Mit einem Tuch bedeckt etwa 30 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.

Füllung herstellen:

Für die Füllung Bärlauch waschen, fein hacken und mit den restlichen Zutaten pürieren. Bei Zimmertemperatur stehen lassen.

Ab in den Kasten 😊

Die Kastenform mit Butter fetten und anschließend mehlen. Den Teig zu einem Rechteck ausrollen, mit dem Bärlauchbutter bestreichen und in 5 Streifen schneiden. Die einzelnen Streifen zusammenfalten und senkrecht in die Form geben. Nochmal zugedeckt für 20 Minuten gehen lassen.

Und jetzt in den Ofen :)

Bei wohliger warmen 190 Grad für ca. 25 - 30 Minuten backen.

Gutes Gelingen und einen guten Appetit wünscht Ihnen

Kathi Breu sternenfair Bäuerin
und das sternenfair Team