

## 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