

ROSMARIN-SCHLANGENBROTE VOM GRILL

ZUTATEN

Zubereitung: ca. 30 Minuten
Aufgehen lassen: ca. 2 Stunden
Grillieren: ca. 20 Minuten

Für 4 Personen

Bratcrème für die Aluschale oder den Grillrost

Teig:

300 g Mehl
1 TL Salz
2-3 EL gehackter Rosmarin
15 g Hefe
1,5-2 dl Wasser
20 g Butter, flüssig, ausgekühlt



8 lange, dicke Rosmarinzwige, während 1-2 Stunden im warmen Wasser eingelegt

ZUBEREITUNG

1 Teig: Mehl, Salz und Rosmarin mischen, eine Mulde formen. Hefe in wenig Wasser auflösen, mit restlichem Wasser und Butter in die Mulde giessen. Zu einem geschmeidigen Teig kneten. Zugedeckt bei Raumtemperatur aufs Doppelte aufgehen lassen.

2 Teig in 8 Portionen teilen. Auf wenig Mehl zu 20-30 cm langen Rollen formen. Schlangenartig um die Rosmarinzwige wickeln.

3 Schlangenbrote auf bebutterte Aluschale oder bebutterten Grillrost legen. Bei schwacher bis mittlerer Glut 15-20 Minuten grillieren. Regelmässig wenden und überwachen.

Rosmarinzwige werden in warmes Wasser eingelegt, damit sie beim Grillieren kein Feuer fangen. Statt Rosmarinzwige Holz- oder Metallspiesse verwenden, Rosmarin mit dem Teig um die Spiesse wickeln. Wenn auswärts grilliert wird, Schlangenbrote reichlich bemehlen und mit Backpapier voneinander getrennt halten oder Teig vor Ort um die Zweige wickeln.

BACKTIPP



Butter.
Backen immer
mit dem Original.



Produktion ohne Gentechnik