

Speckbrot-Spiesschen

**Für 4-8 Portionen,
8 Spiesse**



Zutaten: 350 g Mehl, 1 TL Salz, 10 g Hefe, zerbröckelt, ca. 2 dl Milch oder Wasser, 1 Rosmarin-zweig, gehackt, 16 Bratspecktranchen, ca. 200 g.

Teig: Mehl und Salz mischen. Eine Mulde formen. Hefe in wenig Flüssigkeit auflösen. Mit der restlichen Flüssigkeit hineingießen. Zu einem geschmeidigen Teig kneten. Zugedeckt bei Raumtemperatur 3 Stunden aufs Doppelte aufgehen lassen. Rosmarin unter den Teig kneten. Teig in 8 Teile schneiden. Je zu einer 25 cm langen Rolle drehen. Je 1 Teigrolle mit 2 Specktranchen umwickeln und an die Spiesse stecken. Spiesse bei nicht zu starker Hitze unter häufigem Wenden 15-20 Minuten grillieren.

Aus der | **Schweizer
Familie**

Weitere 4300 Rezepte unter
www.schweizerfamilie.ch