



Dauer: //\ittel
Kategorie: Backrezepte
Saison: Ganzjährig
Für:
Verfasst von: Katharina Haring

Zutaten

500 G	Mehl
300 ML	Wasser
0,5 WURFEL	Germ
2 TL	Salz
1 TL	Zucker
100 G	Butter
NACH GESCHMAC	K Knoblauch

 Kräuter
Salz

Zubereitung

- 1. Wasser in eine Schüssel geben und darin den Germ auflösen.
- 2. Die restlichen Zutaten dazugeben und einen nicht zu weichen Germteig bereiten.
- 3. Den Teig ca. 10 Minuten kneten und dann zur Gare stellen.
- 4. In der Zwischenzeit weiche Butter mit Salz, Kräutern und gepresstem Knoblauch mischen.
- 5. Nun den Teig zu einem Rechteck ausrollen, mit Knoblauchbutter bestreichen und in ca. 4×8 cm große Streifen teilen.
- **6.** Die Teigstreifen in eine Tarteform überlappend zu einer Rose formen.
- 7. Noch einmal gut aufgehen lassen und im vorgeheizten Rohr goldgelb backen.

Diese Menge reicht für 6 kleine oder eine große Tarteform.

8. Noch warm servieren und zum Essen die einzelnen Blütenblätter abzupfen.