



Dauer: Mittel
.....

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
GESCHMACK 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 x 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.