

Bärlauch Blätterteig-Brötchen

ergibt 24 Stück (in Mini-Muffin-Form gebacken)

275	g	Frischer Blätterteig (Rolle)
80	g	Bärlauch, frisch
70	g	weiche Butter
1-2	EL	Olivenöl
50	g	geriebener Parmesan



Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Parmesan reiben. Bärlauch sehr fein hacken, z.B. im elektrischen Zerkleinerer. Butter und Parmesan zugeben und mixen. Je nach Zähigkeit 1-2 EL Olivenöl zugeben.

Den Teig damit flächig bestreichen. An einer der Längsseiten ca. 1 cm Rand lassen.

Dann den Teig über die lange Seite stramm aufwickeln und in 12 gleichbreite Scheiben schneiden. Mit einem Kochlöffel-Stiel o.ä. jede Scheibe nochmal in der Mitte durchtrennen. Das hat den Vorteil, dass beim Abquetschen der Boden schon teilweise geschlossen wird und die Spirale auf der anderen Seite etwas aufgeht. Den Boden noch etwas nacharbeiten, damit unten nichts auslaufen kann.

Eine Mini-Muffin-Form einfetten und die 24 Röllchen mit der Schnittfläche nach oben reinsetzen.

Bei 200 Grad etwa 15-20 Minuten im Backofen backen.

