



Sprossenzwirbel mit Schmand und Speck

Zutaten

Grundmasse (Füllung zum Backen):

1.000 g Schmand

300 g Quark

5 g Salz

5 g Pfeffer

700 g Speckwürfel

600 g Emmentaler gerieben

700 g BÄKO Bio Sprossenmix

alternativ:

800 g BÄKO Bio Dinkelsprossen

BÄKO Produkte:

460675 BÄKO Bio Sprossenmix 6 x 2 kg (im Karton)

381115 BÄKO Bio Ziehmargarine 5 x 2 kg (im Karton)

Zubereitung

HERSTELLUNGSHINWEIS:

Den Schmand mit Quark und Gewürzen mischen

Die Speckwürfel, den Emmentaler, die aufgetauten und abgetropften BÄKO Bio Sprossen unterheben Diese Füllung eignet sich hervorragend zum Überbacken von Seelen, Ciabatta, Laugenstangen etc.

WICHTIG:

Die Masse muss gebacken werden

BÄKO Bio Sprossen sollten aufgetaut und abgetropft sein

Die Füllmasse eignet sich hervorragend zum Überbacken

Keine gefrorenen BÄKO Bio Sprossen benutzen, da diese zuviel Wasser absondern

Die fertige Füllmasse hält ungefähr zwei Tage im Kühlschrank

REZEPTUR:

Tourierten Körnerbrötchenteig mit 10% BÄKO Bio Ziehmargarine, 2 einfache und eine doppelte Tour herstellen.

Den Teig auf ca. 45 cm Breite und 3 mm Stärke ausrollen und längs zur Hälfte mit der Grundmasse bestreichen.

Anschließend die unbestrichene Seite auf die bestrichene Seite schlagen.

Die Oberseite mit Eigelb bestreichen.

Danach mit geriebenem Emmentaler bestreuen und in 3 cm breite Streifen schneiden.

Die Streifen ca. 3-4 mal verdrehen, so dass eine längliche gezwirbelte Stange entsteht.

Diese auf mit Backtrennpapier ausgelegte Bleche legen und im Heißluftofen bei ca. 180 °C ca. 20 Minuten backen.

Änderungen und Irrtümer, einschließlich Zutaten und Mengenangaben, bleiben ausdrücklich vorbehalten!