



# SPECKBRÖTLI-KRANZ

## FÜR 8 PERSONEN

|                          |                 |
|--------------------------|-----------------|
| 100 g                    | Haselnüsse      |
| 300 g                    | Mehl            |
| 1 TL                     | Salz            |
| 1 TL                     | Trockenhefe     |
|                          | (ca. 3 g)       |
| 2,5 dl                   | Milch           |
| 40 g                     | Butter, weich   |
| 80 g                     | Speckwürfel     |
| wenig Mehl zum Bestäuben |                 |
| 200 g                    | saurer Halbrahm |
| 0,25 TL                  | Salz            |
| wenig                    | Pfeffer         |

## UND SO WIRDS GEMACHT

**1. Teig:** Nüsse grob hacken, die Hälfte davon beiseite stellen. Mehl und Salz in einer Schüssel mischen. Hefe daruntermischen. Milch dazugießen, zu einem weichen, glatten Teig kneten. Butter in Stücke schneiden, mit den Speckwürfeln und den Nüssen darunterkneten. Teig zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 1,5 Std. aufs Doppelte aufgehen lassen.

**2. Formen:** Ofen auf 200 Grad vorheizen. Teig in 12 Stücke teilen, zu Kugeln formen, als Kranz auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen. Nochmals ca. 30 Min. aufgehen lassen. Brötli mit wenig Mehl bestäuben. Backen: ca. 25 Min. in der Mitte des Ofens. Herausnehmen, auf einem Gitter etwas abkühlen.

**3. Dip:** Sauren Halbrahm mit den beiseite gestellten Nüssen mischen, würzen. Dip zum Brötli-Kranz servieren.

**Tipp:** 1 Bund Schnittlauch fein schneiden, unter den Dip mischen.

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.

Aufgehen lassen: ca. 2 Std.

Backen: ca. 25 Min.

Nährwert: Portion (1/8): 328 Kcal

18 F / 30 KH / 10 EW

## Einkaufsliste

Diese Zutaten finden Sie in den Coop Pronto Shops.



In Zusammenarbeit mit

**Betty Bossi**