

# Kräuter – Speck – Blumen

Für 16 – 18 Stück

3 ½ dl	Wasser	Wasser aufkochen
100g	Schrot, z.B. UrDinkel	Schrot zum Wasser geben, zugedeckt 2 – 3 Stunden oder über Nacht quellen lassen
400g 1 ½ TL	Mehl, z.B. UrDinkel-Ruchmehl Salz	Mehl und Salz zum Schrot geben
15g	Hefe	Hefe in wenig Wasser auflösen, beigeben. Alles zu einem weichen Teig kneten. Zugedeckt 2 – 3 Stunden aufs Doppelte aufgehen lassen, dabei den Teig 1 – 2 Mal aufziehen

## Füllung:

1 Handvoll	Petersilie, ca. 10g	
1 Handvoll	Basilikum, ca. 10g	Blätter abzupfen, in ein hohes Gefäß geben
50g	geschälte gemahlene Mandeln	
50g	geriebenen Parmesan	
1 dl	Rahm	
	Salz, Pfeffer	alles beifügen, mit dem Stabmixer pürieren

## Formen:

Den Teig halbieren, auf wenig Mehl je zu einem Rechteck von ca. 25 x 30 cm auswallen. Füllung darauf verstreichen und Teig quer je in 8 – 9 Streifen schneiden

16 – 18 Tranchen Rohessspeck, ca. 100g		Teigstreifen mit je einer Specktranche belegen und aufwickeln
	Butter	Muffinsformen sehr gut mit Butter einfetten, Teigblumen in die Förmchen geben. Noch einmal 15 – 20 Minuten aufgehen lassen

## Backen:

Im der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofen die Kräuter – Speck – Blumen 20 – 25 Minuten backen. Herausnehmen, auf einem Gitter auskühlen lassen, lauwarm oder ausgekühlt servieren.