

# Rosmarin – Schlangenbrote vom Grill



Bratcrème für die Aluschale oder den Grillrost

8	lange, dicke Rosmarinzwige	1 – 2 Stunden in warmem Wasser einlegen
300g 1 TL	Mehl Salz	in eine Schüssel geben
2 – 3 EL	Rosmarin	Rosmarinnadeln von den Stielen zupfen und fein hacken. Zum Mehl geben, alles mischen und eine Mulde formen
15g wenig	Hefe Wasser	Hefe in wenig Wasser auflösen, in die Mulde giessen
20g	Butter	in einer Pfanne schmelzen, auskühlen lassen
1 ½ - 2 dl	Wasser	geschmolzene Butter und Wasser zum Mehl geben. Zu einem geschmeidigen Teig kneten. Zugedeckt bei Raumtemperatur aufs Doppelte aufgehen lassen

## Formen:

Teig in 8 Portionen teilen. Auf wenig Mehl zu 20 – 30 cm langen Rollen formen. Teig schlangenartig um die Rosmarinzwige wickeln. Die Schlangenbrote auf bebutterte Aluschale oder bebutterten Grillrost legen.



## Grillieren:

Bei schwacher bis mittlerer Glut 15 – 20 Minuten grillieren. Regelmässig wenden und überwachen.

Oder:

Im auf 200 Grad vorgeheizten Ofen 10 – 15 Minuten backen.

## Tipps:

- Rosmarinzwige werden in warmes Wasser eingelegt, damit sie beim Grillieren kein Feuer fangen.
- Statt Rosmarinzwige Holz- oder Metallspieße verwenden, Rosmarin mit dem Teig um die Spieße wickeln.
- Wenn auswärts grilliert wird, Schlangenbrote reichlich bemehlen und mit Backpapier voneinander getrennt halten oder Teig vor Ort um die Zweige wickeln.