

ESTRAGON SCHNECKE

Zutaten

- 600g Mehl
- 75g Zucker
- 1 TL Salz
- 40g Hefe
- 250ml Milch
- 2 EL Olivenöl
- 2 Eier
- Mehl für die Arbeitsfläche
- 200g Butter
- 4 EL [Estragon, fein geschnitten](#)

Mehl mit Zucker und Salz in eine grosse Schüssel sieben, in die Mitte eine Mulde drücken. Die Hefe in der lauwarmen Milch auflösen und in die Mulde geben. Mit etwas Mehl bestäuben und 15 Minuten gehen lassen. Das Öl mit den Eiern verrühren und dazugießen. Alles zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig an einem warmen Ort auf das doppelte Volumen aufgehen lassen. Nochmals durchkneten und auf der bemehlten Arbeitsfläche zu einem möglichst dünnen Rechteck ausrollen. Mit der Butter bestreichen und den Estragon daraufstreuen. Von der Längsseite her einrollen. 1 Stunde ruhen lassen, dann schneckenförmig zusammenrollen.

Auf ein mit Backpapier ausgekleidetes Backblech legen und zugedeckt nochmals über Nacht gehen lassen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad etwa 30 Minuten goldbraun backen.

