

## Rezept

# Maibowle mit Kräuterschnecken

Ein Rezept von Maibowle mit Kräuterschnecken, am 27.04.2024

## Zutaten

<b>1 Handvoll</b> Waldmeister (ohne Blüten, ca. 12 g)	<b>2 Flaschen</b> trockener Weißwein
<b>4 cl</b> Waldmeistersirup	<b>1 Flasche</b> Sekt
<b>1 Flasche</b> kohlenensäurehaltiges Mineralwasser	<b>300 g</b> TK-Blätterteig
<b>2 EL</b> flüssige Butter	<b>1 Bund</b> gemischte Kräuter (z. B. Minze, Petersilie, Basilikum, Dill)
<b>1</b> Bio-Limette	<b>1</b> Ei (Größe M)
<b>200 g</b> Frischkäse	Salz
Pfeffer	frisch geriebene Muskatnuss

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Bowlegefäß (4-5 l Inhalt) und 12 Schnecken | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min  
Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 325 kcal

## Zubereitung

1. Am Vortag für die Bowle den Waldmeister vorsichtig waschen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Die Blätter von den Stielen zupfen und 12 Std. – am besten über Nacht – an einem trockenen Ort etwas antrocknen lassen.
2. Am nächsten Tag die angetrockneten Waldmeisterblätter in einer Schüssel mit ½ Flasche Wein übergießen und ca. 15 Min. ziehen lassen. Den aromatisierten Wein durch ein Sieb in das Bowlegefäß gießen und den Waldmeistersirup unterrühren. Die Bowle mit dem restlichen Wein, dem Sekt und dem Mineralwasser auffüllen und bis zum Servieren kühl stellen.
3. Für die Kräuterschnecken die Blätterteigplatten nach Packungsanweisung nebeneinander auftauen lassen. Dann aufeinanderlegen, zu einem Rechteck (ca. 30 x 40 cm) ausrollen und mit der flüssigen Butter bestreichen. Die Kräuter waschen und trocken schütteln, die Blätter abzupfen und fein hacken. Die Limette heiß waschen und abtrocknen, die Schale abreiben und den Saft auspressen.
4. Das Ei trennen und das Eiweiß steif schlagen. Den Frischkäse mit dem Limettensaft verrühren, die Kräuter und die Limettenschale unterrühren. Das Eiweiß unterheben. Die Creme mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Muskatnuss würzen.
5. Die Kräutercreme auf dem Blätterteig verstreichen (dabei rundherum einen Rand freilassen) und den Teig aufrollen. Die Teigrolle ca. 30 Min. kühl stellen. Den Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen und ein Backblech mit Backpapier belegen. Die Teigrolle in 12 ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden, auf das Backblech legen, mit dem verquirlten Eigelb bestreichen und im heißen Ofen (Mitte) in 10-12 Min. goldbraun backen. Die Kräuterschnecken warm oder abgekühlt zu der Bowle servieren.