

# Pinwheels mit Pesto



## So wird's gemacht

**Für den Teig:** Hefe, Zucker und lauwarmes Wasser in eine Schüssel geben, gut umrühren und 10 Minuten ziehen lassen. Restliche Zutaten für den Teig hinzufügen und gut durchkneten. Hände mit Olivenöl einreiben, den Teig aus der Schüssel nehmen, rundum mit Olivenöl bedecken und in einer Schüssel 90 Minuten abgedeckt ruhen lassen. Pesto vorbereiten.

Teig nochmal kurz durchkneten, zu einem Rechteck ausrollen. Mit dem Pesto bestreichen und mit etwas Mozzarella sowie nach Belieben Parmesan bestreuen. Alles leicht andrücken und der Länge nach wie bei Zimtschnecken einrollen. Die Rolle noch einmal leicht zusammendrücken und nun in gleich große Teile teilen. Auf einem Backpapier nochmals 30 Minuten ruhen lassen. Eigelb und Milch mischen, Kringel bestreichen, mit etwas Parmesan bestreuen und bei 170°C Umluft ca. 10-15 Minuten goldbraun backen.

**Für das Pesto** 2EL Olivenöl und die Pinienkerne in eine Pfanne geben, rösten. Basilikum sowie Knoblauch hinzugeben und mit dem Pürierstab pürieren, Pinienkerne hinzufügen. Nun den geriebenen Parmesan hinzufügen und noch einmal mit dem Pürierstab pürieren. Mit Olivenöl vermengen und in Gläser füllen, mit Olivenöl auffüllen.

## Einkaufsliste:

### Für den Teig

1Pck Trockenhefe oder 25g frische Hefe  
1TL Honig  
200ml lauwarmes Wasser  
40ml Olivenöl  
380g Mehl (Typ 550)  
1 TL Knoblauchpulver  
1TL Salz  
2 EL Basilikum  
1TL Cayennepfeffer  
1TL schwarzen Pfeffer (gemahlen)

### Für ca. 2 Gläser Pesto:

150g Basilikum  
30g Pinienkerne  
50g Parmesan  
1 Knoblauchzehe  
75ml Olivenöl  
Außerdem Olivenöl zum Auffüllen

### Außerdem

100g Mozzarella  
Etwas Parmesan  
1 Eigelb + 1 EL Milch