



Mit freundlicher Unterstützung durch



und



Medienpartner



THEMA DES WETTBEWERBS 2013: THYMUS VULGARIS KATEGORIE: KULINARIK & GENUSS

PROJEKTTITEL:

Thymian Walnussgebäck

EINGEREICHT VON

Fr. Gertraud Hackl

Kontakt: E-Mail: vbger1@gmx.at – Telefon: 0676 3146950

PROJEKTKURZBESCHREIBUNG

Zutaten:

20dag feingemahlener Dinkel, 20dag Weizenmehl, 10dag Roggenmehl, 1Tl Salz, 3dag Germ, 1Pr. Zucker, 1/4l Milch, lauwarmes Wasser nach Bedarf (mittelfester Teig), 1Tl Kümmel, 3EL Leinsamen, 6dag zerlassene Butter.

Olivenöl (zum Bestreichen), gehackte Walnüsse, getrockneter Thymian

Zubereitung: Mittelfesten Germteig zubereiten, gehen lassen bis der Teig doppelt so hoch ist, den Teig dritteln, jeweils einen Kreis auswalken und mit dem Teigrad 8 Teile ausradeln.

Sonstige Anmerkungen: Die einzelnen Teile mit Olivenöl bestreichen, gehackten Walnüssen und Thymian bestreuen und von außen nach innen einrollen. Das Gebäck auf dem gefetteten Blech nochmals gehen lassen, mit Ei bestreichen, geh. Nüsse bestreuen und bei ca. 200°C 20 Minuten backen.

MEDIENUNTERLAGEN

Gertraud Hackl, leidenschaftliche Köchin aus Oberösterreich präsentiert bei der 1. Awardverleihung von „thescenteddrop“ schmackhaftes Thymian-Walnussgebäck. Inspiriert wurde sie vom leicht würzigen Geschmack des Thymians und dem mild nussigen Aroma der Walnuss.

Da sie immer gerne verschiedene Gebäckkreationen ausprobiert, war für sie sofort klar, Thymianweckerl für diese Veranstaltung zu kreieren.

Lt. Fr. Hackl ist das Thymian-Walnussgebäck eine prima Ergänzung zu Raclette oder einer Grillparty, aber auch als gesunder Snack für Zwischendurch sind sie hervorragend geeignet.

BILDER

