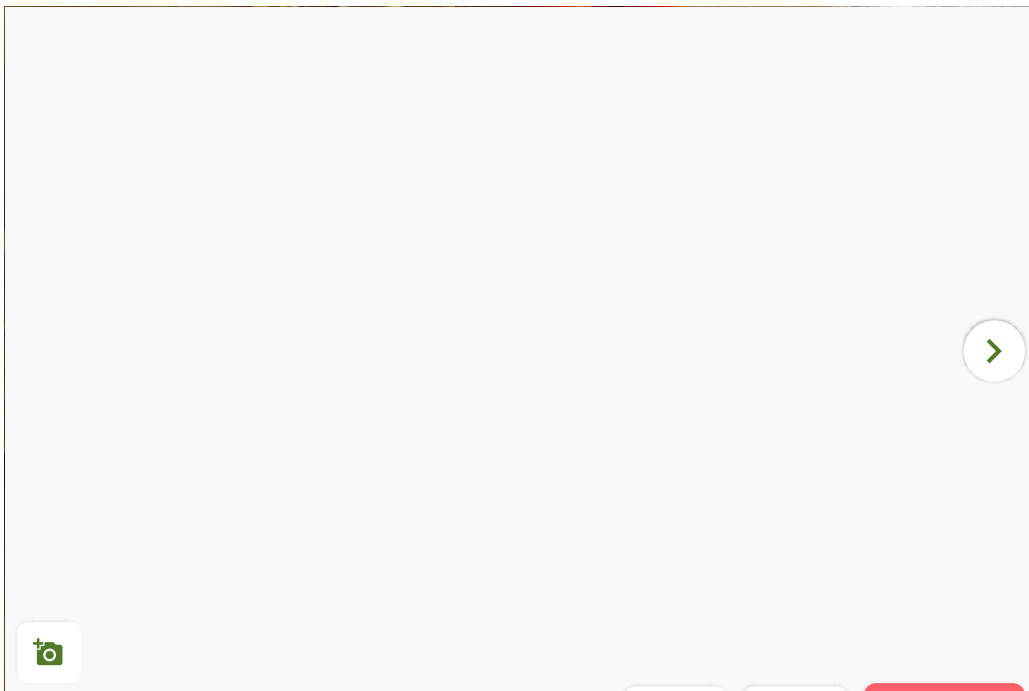


z. B. Pfannkuchen, Lasagne, Low Carb



... > Backen & Süßspeisen > Brot und Brötchen

Knoblauch - Faltenbrot



 **Druck**

 **Teilen**


 **Speichern**


für den Thermomix TM 31, für 12 Stücke


 **4.74** (665 Bewertungen)

 **473** Kommentare

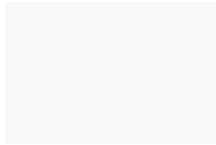
 20 Min.

 normal

 29.11.2009

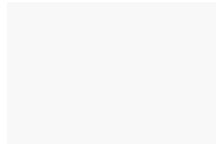
 3542 kcal

Weitere Rezepte - genauso gut!



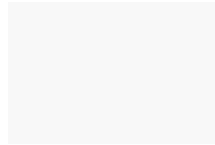
Pizza-Bällchen

★★★★☆



**Laugenstangen,
selbst gemacht**

★★★★☆



**Saftiges
Vollkornbrot**

★★★★★



**Kräuter-Zupfbrot
in der
Springform**

★★★★★



**Selbstgeb
acktes Knoblau**

★★★★★

Zutaten

1



Portionen

Für den Teig:

600 g Mehl

300 g Wasser, lauwarm

1 Würfel Hefe

½ TL Zucker

2 TL Salz

50 g Öl

Für den Belag:

2 Knoblauchzehe(n)

1 Zwiebel(n), halbiert

½ Bund Petersilie, ohne Stiele

120 g Butter, weich

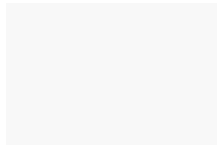
1 TL Salz

Nährwerte pro Portion

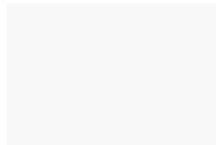
Nährwerte pro Portion

kcal	Eiweiß	Fett	Kohlenhydr.
3542	76,61 g	156,75 g	449,19 g

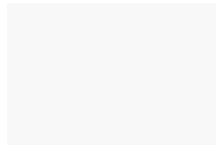
Zubereitungstipps



Hefeteig - So gelingt er immer



Knoblauch genießen ohne stinken



Knoblauch schälen leicht gemacht



Versalzen? So rettetest du das Essen!

Zubereitung

🕒 Arbeitszeit ca. 20 Minuten

🕒 Gesamtzeit ca. 20 Minuten

Alle Teigzutaten in den Mixtopf geben und 2 Min./Stufe Teig kneten. Den Teig zu einem etwa backblechgroßen Rechteck ausrollen.

Knoblauch, Zwiebel und Petersilie in den Mixtopf geben und 8 Sek./Stufe 5 zerkleinern. Butter und Salz zugeben und 25 Sek./ Stufe 6 vermischen.

Die Teigplatte mit der Knoblauchbutter bestreichen und in ca. 5 cm breite Streifen schneiden. Die Streifen wie eine Ziehharmonika in Falten legen (WWW-Schlangen), in eine gefettete Springform dicht nebeneinander setzen und ca. 15 Minuten gehen lassen. Die Backform auf ein Backblech oder auf Alufolie setzen, da eventuell Fett austreten kann, und im vorgeheizten Backofen bei 200°C ca. 25-30 Minuten backen.

Warm wie kalt ein Genuss!

Backen

Vegetarisch

Party

raffiniert oder preiswert

Brot oder Brötchen

Gluten

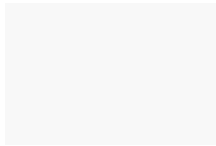
Rezept von



7Schweinoldi20

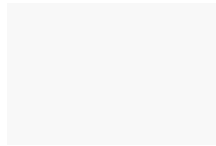
Weitere Rezepte von 7Schweinoldi20

Mehr >



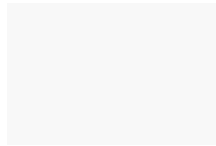
**Cremiger
Amaranthbrei
mit Mandelmilch**

★★★★☆



**Champignon-
Risotto**

★★★★☆



Eierlikörtorte

★★★★☆



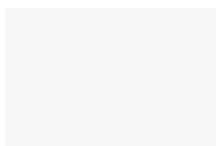
Cantuccini

★★★★☆

Mir > m

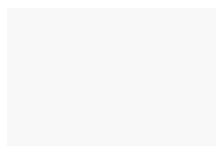
★★★★☆

Tipps & Trends



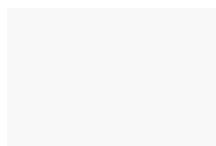
**Boah - das alles
kann Knoblauch!**

Freut euch auf die



**Nahrungsmittelu
nverträglichkei...**

Wenn Gluten,



**Laktosefrei
backen und...**

Mit laktosefreien



**Bärlauchpesto
selber machen ...**

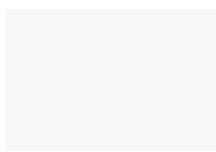
Bärlauchpesto



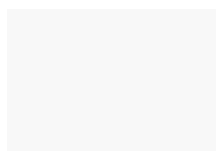
**Laktosein
z: Wenn N**

Wann es Si

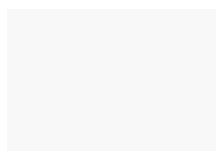
Video Empfehlungen



**Knoblauch
genießen ohne**



**Knoblauch-
Champignons**



**Knoblauch
schälen leicht**



**Knoblauch-Käse-
Laib**



**Pull-Apart
Knoblauch**

Markenrezepte bei Chefkoch



Kommentare

20.06.2021 20:18



BellaYvonne

Das Brot sah optisch sehr gut aus, war aber leider sehr trocken und von dem Knoblauch war kaum was zu schmecken. Schade, das las sich so vielversprechend!

Antworten

08.01.2021 10:49



DIDI

Riecht ein wenig nach Hefe. Nächstesmal nehme ich 1/3 Würfel. Sonst super! Sehr lecker, schnell und einfach zu vorbereiten. 5 Sterne!

Antworten

09.01.2021 12:36



7Schweinoldi20

Hallo DIDI!

Der große Anteil an Hefe wird benötigt, da kaum Gehzeit vorgesehen ist. Du kannst natürlich die Hefe verringern, musst den Teig aber dann auch etwas länger gehen lassen. Hat beides seine Vor- und Nachteile. ;)

LG

Antworten

15.10.2020 04:42



cowgirlsonja

schon sooo oft gemacht, und immer wieder genial!

Antworten

12.07.2020 12:33



Evi86

Einfach nur lecker! Habe mich 1:1 an das Rezept gehalten und es hat wunderbar funktioniert, auch ohne TM.

Antworten

[Alle Kommentare anzeigen](#)

24.07.2010 19:15



Rosalie49

Einfach nur super:
Gegrilltes, einen gemischten Salat und Knoblauch-Faltenbrot = das perfekte Essen :-)

LG Rosalie

[Antworten](#)

17.06.2010 16:04



spiderbine

Sehr lecker, hab ich schon 2x gemacht.
Ich musste allerdings die Zeit im Ofen verlängern, da das Brot in der Mitte noch roh war.
Hab das ganze auch ohne TM gemacht, geht auch. :-)

[Antworten](#)

17.06.2010 17:44



7Schweinoldi20

Hallöle spiderbine!

Super, dass es bei dir auch ohne TM klappt. =)
Joah, die Backzeit ist je nach Ofen länger oder auch kürzer.
Da muss man ein bisschen austesten.
Weiterhin gutes Gelingen.

LG;-)

[Antworten](#)

30.11.2009 14:53

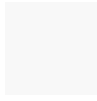


Tantemo

Hallo,
dieses Brot ist sehr, sehr lecker. Von mir *****.

LG Tantemo

Antworten



02.12.2009 19:05

7Schweinoldi20

Merci. ^^

Freut mich, dass es so gut ankommt.
Foto wird bald hochgeladen. ;-)

Antworten

Folge uns



Unternehmen

[Presse](#)

[Jobs](#)

[Impressum](#)

[AGB](#)

[Datenschutz](#)

[Datenschutz-Einstellungen](#)

[Werben Sie bei uns](#)

[Nutzungsbasierte Online Werbung](#)

Quicklinks

[Rezepte finden](#)

[Was koche ich heute?](#)

[Was backe ich heute?](#)

[Magazin Übersicht](#)

[Print-Magazin im Abo](#)

[Foren](#)

[Chefkoch Events](#)

[Videos Übersicht](#)

Newsletter

[Zum Newsletter anmelden](#)

Wir sind für Dich da

[FAQ](#)

Live Rezeptsuchen

[abendbrot rezepte](#), [buttermichkuchen rezepte](#), [chilliconcarne rezepte](#),
[feuerwehrkuchen rezepte](#), [grünkernsuppe rezepte](#), [nudelgerichte rezepte](#),
[ququarkspeise rezepte](#), [ratatouille rezepte](#), [smoker rezepte](#), [sommersalate rezepte](#)