



*Rezeptkarte*

# Nam Prik-Schnecken

*Nam Prik ist eine thailändische Chilipaste, die Eintöpfen, Wokgerichten und Gegrilltem einen tollen Schärfe-Kick verleiht. Mit Herz & Hand hergestellt in unserer Klingenberg Gewürzmanufaktur.*

 **Altes Gewürzamt**  
*Fam. Holland*

# Nam Prik-Schnecken

## Hefeteig:

700 g Weizenmehl (Type 550)

500 ml lauwarmes Wasser

2 TL Schwarzkümmel

35 g frische Hefe

15 g Salz

1 TL Kreuzkümmel

## Füllung:

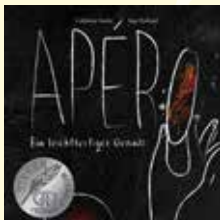
200 g Nam Prik (Chilipaste, Altes Gewürzamt)

2 EL Olivenöl

Außerdem: 1x Ring (ø 26 cm) oder 2 x Ring (ø 18 cm)

## Zubereitung:

Das Mehl in die Schüssel der Küchenmaschine geben. Die Hefe hineinbröckeln, Wasser, Salz und Gewürze zugeben und solange kneten, bis ein homogener, zäher Teig entsteht. Den Teig 30 Minuten ruhen lassen. Wieder zusammenschlagen bzw. entstandene Gärgase herauskneten. Anschließend auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einem dünnen Rechteck von ca. 60 cm x 30 cm ausrollen und mit Nam Prik bestreichen. Beim Aufstreichen der Paste 2 cm Rand nach unten lassen. Die Teigplatte dann aufrollen und im Anschluss in gleich große Stücke von 3 cm schneiden. Die Backringe auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Die Teigstücke mit der Schnittfläche nach oben kreisförmig in einen oder zwei kleine Backringe setzen und vor dem Backen 30 Minuten abgedeckt gehen lassen. Anschließend 30 Minuten im auf 220 °C vorgeheizten Ofen backen, bis eine goldbraune, nicht zu blasse Farbe entsteht. Die Schnecken nach dem Backen mit Olivenöl bestreichen und lauwarm servieren.



*Ein Rezept aus dem Kochbuch  
"APÈRO - ein leichtfertiger Genuss"  
von Ingo Holland & Cathérine Jamin.*

*Prämiert mit der Silbermedaille von der GAD  
Gastronomische Akademie Deutschlands e.V.*