

Oliven-Schnecken

Für das Backblech:

Backpapier

Hefeteig:

350 g Weizenmehl
150 g Roggenmehl Type 1150
1 Pck. Dr. Oetker Trockenbackhefe
1 TL Salz
375 ml Buttermilch

Füllung:

100 g Schafkäse
50 g entsteinte, schwarze Oliven
1 Pck. tiefgekühlte gehackte, gemischte Kräuter (25 g)
1 Pck. tiefgekühlte Kräuter der Provence (25 g)
1 Ei (Größe M)

1. Hefeteig: Weizen- und Roggenmehl in eine Rührschüssel geben und sorgfältig mit der Hefe vermischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Min. zu einem glatten Teig verkneten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Inzwischen das Backblech mit Backpapier belegen und den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 200°C

Heißluft: etwa 180°C

2. Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche noch einmal kurz durchkneten und zu einem Rechteck 40 x 30 cm ausrollen.

3. Füllung: Schafkäse und Oliven sehr fein würfeln, mit Kräutern und Ei gut verrühren und auf dem Teig verteilen. Teig von der langen Seite her dicht aufrollen, in 20 Scheiben, je etwa 2 cm dick, schneiden und als Rechteck (4 x 5 Scheiben) auf das Backblech legen. Das Backblech in den Backofen schieben.

Backzeit: etwa 35 Min.

4. Schnecken mit dem Backpapier vom Backblech ziehen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

Pro Portion / Stück: E: 4 g, F: 3 g, Kh: 19 g, kJ: 490, kcal: 117

etwa 20 Stück



etwas Übung erforderlich



bis 40 Min.
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

Tipp:

- Es können auch nur Kräuter der Provence oder frische Kräuter nach Belieben verwendet werden.