




Hefeschnecken mit Lachs- und Käsecreme

Ein pikantes Hefegebäck als Snack zu Bier und Wein.

etwa 40 Stück    etwas Übung erforderlich bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Hefeteig:

250 ml Milch
75 g Butter oder Margarine
500 g Weizenmehl
½ Würfel Dr. Oetker Frische Hefe
1 TL Salz
1 TL Zucker
1 TL gemahlener Koriander

Lachsfüllung:

75 g geräucherter Lachs
1 EL gehackter Dill
75 g Dr. Oetker Crème légère
Salz
frisch gemahlener Pfeffer

Schafskäsefüllung:

100 g Schafskäse
1 TL gehackter Dill
75 g Dr. Oetker Crème légère
1 geh. TL Tomatenmark
Salz

Zum Bestreichen:

30 g Butter

1 Vorbereiten:

Milch erwärmen und Butter oder Margarine darin zerlassen.

2 Hefeteig:

Mehl in eine Rührschüssel geben. Hefe daraufbröckeln. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Blech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 220 °C
Heißluft etwa 200 °C

3 Lachsfüllung:

Lachs sehr fein schneiden. Lachs mit Dill und Crème légère verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.



- ④ **Schafskäsefüllung:**
Schafskäse fein schneiden oder zerbröckeln. Mit Dill, Crème légère und Tomatenmark verrühren und evtl. mit Salz abschmecken.
- ⑤ Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche noch einmal kurz durchkneten. Teig halbieren und jede Teighälfte zu einem Rechteck (etwa 40 x 20 cm) ausrollen.
- ⑥ **Lachsschnecken:**
Füllung gleichmäßig auf einem Teigrechteck verstreichen, von der langen Seite her aufrollen und in etwa 20 gleich große Scheiben schneiden. Die Scheiben auf das Backblech legen und zugedeckt etwa 20 Min. an einem warmen Ort gehen lassen.
- ⑦ **Schafskäseschnecken:**
Füllung gleichmäßig auf dem zweiten Teigrechteck verstreichen, von der langen Seite her aufrollen und in etwa 20 gleich große Scheiben schneiden. Die Scheiben auf das Backblech legen und zugedeckt etwa 20 Min. an einem warmen Ort gehen lassen.
- ⑧ Butter zerlassen, alle Schnecken damit bestreichen und backen.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 14 Min.

Schnecken mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und am besten lauwarm servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Sie können natürlich auch nur eine Sorte Schnecken zubereiten: hierfür einfach die gewünschte Füllung verdoppeln.
- Das Gebäck ist einfriergeeignet.

