





Mediterrane Hefeschnecken

Mit getrockneten Tomaten und Käse

etwa 50 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:
Backpapier

Hefeteig:

375 g Weizenmehl
1 Pck. Dr. Oetker
Trockenbackhefe
1 geh. TL Salz
4 EL Speiseöl (z.B vom
Tomatenöl)
200 ml lauwarmes Wasser
2 EL tiefgekühlte Kräuter der
Provence

Füllung:

50 g getrocknete Tomaten in Öl
200 g Fetakäse oder Schafskäse
150 g Dr. Oetker Crème fraîche
Classic
frisch gemahlener Pfeffer

1 Vorbereiten:
Tomaten abtropfen lassen, Öl dabei auffangen.

2 Hefeteig:
Mehl mit Hefe in einer Rührschüssel sorgfältig vermischen. Übrige Zutaten, außer den Kräuter, hinzufügen und mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe 5 Min. zu einem glatten Teig verkneten. Kräuter kurz unterkneten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

3 Füllung:
Tomaten in kleine Würfel schneiden. Feta- oder Schafkäse in einer Rührschüssel mit einer Gabel zerdrücken. Tomatenwürfel und Crème fraîche mit Käse vermengen und mit Pfeffer abschmecken.



Versuchsküche Rezepte und Tipps

- ④ Hefeteig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche nochmals kurz durchkneten und zu einem Rechteck (etwa 45 x 35 cm) ausrollen, dabei den Teig öfter von der Arbeitsfläche lösen. Teigplatte mit der Füllung bestreichen und von der langen Seite aus halbieren, so dass 2 Rechtecke (etwa 22,5 x 35 cm) entstehen. Jede Teigplatte von der längeren Seite aus aufrollen. Teigrollen in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden und auf das Backblech legen. Schnecken nochmals kurz gehen lassen und dann backen.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 20 Min.

Hefeschnecken mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen oder warm servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Schnecken max. 2 Tage im Voraus zubereiten oder einfrieren; dann aufgetaut bei Backtemperatur etwa 5 Min. aufbacken.

