

Pflück-Schnecken

Pikante Hefe-Schnecken mit Pesto für die Grillsaison

etwa 16 Portionen



etwas Übung erforderlich

— bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 26 cm):

Fett

Hefeteig:

400 g Weizenmehl

1 Pck. Dr. Oetker Hefeteig Garant

200 ml Wasser

75 ml Olivenöl

2 TL Salz

Pfeffer

2 EL rotes Pesto

Füllung:

150 g Dr. Oetker Crème légère

2 EL tiefgekühlte gehackte, gemischte Kräuter

Salz

Pfeffer

100 g geriebener mittelalter Gouda

Außerdem:

1 geh. EL Weizenmehl

1 Vorbereiten:

Springform fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 Hefeteig:

Mehl mit Hefeteig Garant in einer Rührschüssel sorgfältig vermischen. Übrige Zutaten, **außer Pesto**, hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) in etwa 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig halbieren. Eine Hälfte auf leicht bemehlter Arbeitsfläche zu einem Rechteck (etwa 50 x 25 cm) ausrollen.

3 Füllung:

1/2 Be. Crème légère mit den Kräutern verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und auf dem Teigrechteck verstreichen. Teig von der langen Seite her aufrollen und in 16 gleich große Stücke schneiden.



Versuchsküche Rezepte und Tipps

- 4 Unter den übrigen Teig das Pesto und 1 geh. EL Mehl kneten. Den Teig ebenfalls zu einem Rechteck (etwa 50 x 25 cm) ausrollen, mit übriger Crème légère bestreichen und mit Gouda bestreuen. Teig von der langen Seite her aufrollen und in 16 gleich große Stücke schneiden. Teigschnecken abwechselnd dicht an dicht in die Springform stellen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 45 Minuten

Springformrand entfernen und Pflück-Schnecken auf dem Springformboden auf einem Kuchenrost erkalten lassen oder lauwarm servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Das Gebäck kann max. 1 Tag im Voraus zubereitet oder eingefroren werden, dann aufgetaut bei Backtemperatur 5 Min. aufbacken.

