

# Pikante Brot-Schnecke

Leckeres gefülltes Brot aus Hefeteig - gelingt garantiert.

etwa 20 Portionen



etwas Übung erforderlich

 bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Für das Backblech:

Backpapier

### Füllung:

100 g getrocknete Tomaten in Öl  
200 g Doppelrahm-Frischkäse  
1 Bund Frühlingszwiebeln  
62 ½ g Dr. Oetker Crème fraîche  
Gartenkräuter  
100 g geriebener Emmentaler

### Hefeteig:

375 g Weizenmehl  
1 Pck. Dr. Oetker Hefeteig Garant  
62 ½ g Dr. Oetker Crème fraîche  
Gartenkräuter  
175 ml Wasser  
2 EL Speiseöl  
1 Eiweiß (Größe M)  
1 TL Salz  
½ TL frisch gemahlener Pfeffer

### Zum Bestreichen und Bestreuen:

1 Eigelb (Größe M)  
2 EL Milch  
Sesam- und Mohnsamen

## 1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 200 °C**  
**Heißluft etwa 180 °C**

## 2 Füllung zubereiten:

Tomaten in kleine Würfel schneiden. Frühlingszwiebeln waschen und in feine Ringe schneiden. Frischkäse, Crème fraîche Kräuter und geriebenen Käse in eine Schüssel geben und verrühren. Tomatenwürfel und Frühlingszwiebelringe unterrühren und nach Bedarf abschmecken.

### 3 Hefeteig zubereiten:

Mehl mit Hefeteig Garant in einer Rührschüssel sorgfältig vermischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Kneithaken) in etwa 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche zu einem Rechteck (etwa 55 x 30 cm) ausrollen. Die Füllung gleichmäßig auf der Teigplatte verstreichen, dabei etwa 3 cm an den langen Seiten frei lassen. Teigplatte von der Längsseite her aufrollen, zu einer Schnecke formen und auf das Backblech legen. 15 Min. ruhen lassen. Eigelb mit Milch verquirlen, die Brot-Schnecke damit bestreichen und mit Sesam- und Mohnsamen bestreuen. Backen.

**Einschub: unteres Drittel**

**Backzeit: etwa 30 Min.**

Die Brot-Schnecke mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und etwas abkühlen lassen. Das Brot schmeckt lauwarm und kalt.

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Das Brot können Sie gut als Beilage zum Grillen servieren.
- Das Brot lässt sich gut einfrieren, nach dem Auftauen bei Backtemperatur etwa 5 Min. aufbacken.