

Pikante Erdnuss-Schnecken

pikante Hefeteig-Schnecken vegetarisch mit Erdnüssen, Frühlingszwiebeln und Käse

etwa 24 Stück



gelingt leicht

bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Füllung:

200 g geröstete, gesalzene Erdnusskerne

200 g Frühlingszwiebeln

150 g geriebener Käse, z. B. Emmentaler

1 Be. Dr. Oetker Crème fraîche Classic

1 Eiweiß (Größe M)

½ gestr. TL Salz

½ gestr. TL Chilipulver

frisch gemahlener Pfeffer

Hefeteig:

375 g Weizenmehl

1 Pck. Dr. Oetker Hefeteig Garant

1 gestr. TL Salz

200 ml Wasser

3 EL Speiseöl, z. B. Olivenöl

1 Eigelb (Größe M)

1 Füllung:

Erdnusskerne fein hacken. Frühlingszwiebeln putzen, waschen, halbieren und in feine Ringe schneiden. Alle Zutaten für die Füllung vermischen und mit den Gewürzen abschmecken.

2 Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

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

③ Hefeteig:

Mehl mit Hefeteig Garant in einer Rührschüssel sorgfältig vermischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) in etwa 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig auf bemehlter Arbeitsfläche zu einem Rechteck (etwa 50 x 25 cm) ausrollen. Die Füllung gleichmäßig auf der Teigplatte verstreichen, dabei an den langen Seiten 1 cm Rand frei lassen. Die Platte von der langen Seite her aufrollen. Die Rolle in 24 gleich dicke Scheiben schneiden und auf das Backblech legen. Die Schnecken 15 Min. ruhen lassen und dann backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 18 Minuten

Die Schnecken mit dem Backpapier vom Backblech ziehen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen oder warm servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Emmentaler gegen mittelalten Gouda, Parmesan oder eine Käsemischung austauschen.
- Vor dem Backen die Schnecken auch mit geriebenem Käse bestreuen.
- Die Schnecken lassen sich prima einfrieren. Dann das aufgetaute Gebäck bei Backtemperatur etwa 5 Min. aufbacken.