

Pikante Gebäckschlangen

Blitz-Plunderteig einfach und schnell aus tiefgekühltem Blätterteig gemacht mit Crème-fraîche-Dip.

etwa 24 Portionen



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Plunderteig:

225 g tiefgekühlter Blätterteig

200 ml Milch

75 g Butter oder Margarine

375 g Weizenmehl

1 Pck. Dr. Oetker

Trockenbackhefe

1 ½ TL Salz

1 gestr. TL Zucker

Füllung:

150 g Dr. Oetker Crème fraîche
Classic

100 g geriebener Emmentaler

1 TL Dr. Oetker Gustin Feine

Speisestärke

Salz

frisch gemahlener Pfeffer

4 EL Sesam- oder Mohnsamen

Außerdem:

etwa 48 schwarze Pfefferkörner

Dip:

1 kleine rote Paprikaschote

250 g Dr. Oetker Crème-fraîche
Classic

2 geh. EL Schnittlauchröllchen

Salz

frisch gemahlener Pfeffer

Wie backe ich pikante Gebäckschlangen?:

1 Vorbereiten:

Blätterteig nach Packungsanleitung auftauen lassen. Die Milch erwärmen und darin die Butter oder Margarine zerlassen.

2 Plunderteig:

Mehl mit Hefe in einer Rührschüssel sorgfältig vermischen. Übrige Zutaten und die warme Milch-Fett-Mischung hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Min. zu einem glatten Teig verkneten.

- 3 Den Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche zu einem Rechteck (40 x 25 cm) ausrollen und die eine Hälfte mit den aufgetauten Blätterteigplatten belegen (Abb. 1).



- 4 Die andere Hälfte darüberklappen, den Teig drehen und erneut zu einem Rechteck (40 x 25 cm) ausrollen. Die beiden kürzeren Seiten so zur Mitte hin einschlagen, dass die Kanten aneinanderstoßen (Abb. 2).



- 5 Dann noch einmal zusammenklappen (Abb. 3) und zugedeckt etwa 15 Min. gehen lassen. Inzwischen das Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen und die Füllung vorbereiten.



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

- 6 **Füllung:**
Crème fraîche, Käse und Gustin in einer Schüssel gut verrühren und mit Salz, Pfeffer abschmecken.

- 7 Für die Zungen der Schlangen die Paprika putzen und in Streifen (etwa 1/2 cm) schneiden. Davon etwa 24 Stücke (etwa 2 cm) abschneiden und an einem Ende jeweils ein kleines Dreieck ausschneiden. Die übrige Paprika für den Dip in kleine Würfel schneiden.



- 8 Den Teig zu einem Rechteck (60 x 20 cm) ausrollen und mit der Füllung bestreichen. Nach Belieben mit Sesam oder Mohn bestreuen und in etwa 24 Streifen (etwa 2,5 cm breit) schneiden. Die Streifen ineinander verdrehen und jeweils an einem Ende für den Kopf umschlagen. Auf das Backblech legen, am Kopfteil etwas einschneiden und die Paprikazunge dort etwas eindrücken. Jeweils 2 Pfefferkörner als Augen eindrücken und backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 12 Min.

Die Schlangen mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen.

- 9 **Dip:**
Crème fraîche, Paprikastücke und Schnittlauch verrühren und mit Salz, Pfeffer abschmecken.
- 10 Die Schlangen am besten lauwarm mit dem Dip servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Das Gebäck ist einfriergeeignet.

