

Pikante Kohl-Schnecken

Ein pikantes Hefengebäck mit einer saftigen Hackfleisch-Kohl-Füllung.

etwa 10 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für das Kuchenblech (Ø 30 cm):

Fett

Sesamsamen

Füllung:

250 g Wirsingblätter

Fett

250 g Rotkohl oder Weißkohl

150 g Porree (Lauch)

Speiseöl, z. B. Rapsöl

250 g Hackfleisch (halb und halb)

2 EL Sesamsamen

1 TL Zucker

Salz

frisch gemahlener Pfeffer

Paprikapulver

150 g Dr. Oetker Crème légère

1 Ei (Größe M)

Hefeteig:

500 g Weizenmehl

½ Würfel Dr. Oetker Frische Hefe

1 TL Zucker

175 ml lauwarmes Wasser

2 TL Salz

4 EL Speiseöl, z. B. Rapsöl

250 g Speisequark (Magerstufe)

Außerdem:

150 g Dr. Oetker Crème légère

Wie bereite ich herzhaftere Kohl-Schnecken zu?:

1 Füllung zubereiten:

Wirsing, Kohl und Porree putzen, waschen und in feine Streifen schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen, Hackfleisch darin anbraten. Gemüsestreifen hinzufügen und etwa 10 Min. mitbraten. Sesamsamen und Zucker darüberstreuen und kurz mitbraten. Das Ganze mit den Gewürzen abschmecken und Crème légère unterrühren. Die Füllung abkühlen lassen, dann erst das Ei unterrühren.

2 Hefeteig zubereiten:

Mehl in eine Rührschüssel geben. Hefe daraufbröckeln. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster Stufe verrühren, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Kuchenblech fetten und mit Sesamsamen austreuen.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

- 3 Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche noch einmal kurz durchkneten und zu einem Rechteck (etwa 50 x 40 cm) ausrollen. Teig mit Crème légère bestreichen. Die Füllung gleichmäßig darauf verteilen, glatt streichen und alles von der langen Seite her aufrollen. Die Rolle in 10 etwa 5 cm breite Stücke schneiden und diese mit der Schnittfläche nach oben in das Kuchenblech setzen. Alles nochmals so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis sich die Schnecken sichtbar vergrößert haben. Backofen vorheizen.

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

- 4 Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 35 Min.

Die herzhaften Schnecken am besten heiß servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Sie können auch insgesamt 500 g von einer der angegebenen Kohlsorten verwenden.
- Das pikante Gebäck lässt sich gut einfrieren; dann aufgetaut bei Backtemperatur etwa 10 Min. aufbacken.

