

Pikante Schnecken

Ein pikantes Hefengebäck mit Frühlingszwiebeln und Frischkäse.

etwa 7 Stück



etwas Übung erforderlich

— bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Füllung:

100 g getrocknete Tomaten in Öl
100 g Frühlingszwiebeln
200 g Doppelrahm-Frischkäse
etwa 60 g Dr. Oetker Crème fraîche
Gartenkräuter
100 g geriebener Emmentaler

Hefeteig:

375 g Weizenmehl
1 Pck. Dr. Oetker Hefeteig Garant
etwa 60 g Dr. Oetker Crème fraîche
Gartenkräuter
175 ml Wasser
2 EL Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl
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 feine Streifen schneiden. Frühlingszwiebeln putzen und in feine Ringe schneiden. Frischkäse, Crème fraîche Kräuter und geriebenen Käse zusammen in eine Schüssel geben und verrühren. Tomatenstreifen 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 (Knethaken) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 2 Min. zu einem glatten Teig verkneten. Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche zu einem Rechteck (etwa 56 x 35 cm) ausrollen. Das Rechteck längs in 7 Streifen (8 x 35 cm) schneiden.

- 4 Füllung in einen Gefrierbeutel geben und diesen gut verschließen. Eine kleine Ecke davon abschneiden und jeweils längs auf das erste Drittel der Teigstreifen spritzen. Eigelb mit Milch verschlagen. Die Teigränder damit bestreichen. (Abb. 1)



- 5 Den Teig jeweils über die Füllung klappen und vorsichtig einrollen. Die Teigstränge zu einer Schnecke zusammenrollen und mit der "Nahtstelle" nach unten auf das Backblech legen. (Abb. 2)



- 6 Die Teigschnecken mit dem übrigen Eigelb-Milch-Gemisch bestreichen und mit Sesam- und Mohnsamen bestreuen. Backen.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 25 Min.

Gebäck mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen oder warm servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Die pikanten Schnecken lassen sich prima einfrieren. Das aufgetaute Gebäck dann vor dem Servieren aufbacken.
- Statt getrockneter Tomaten können Sie auch die gleiche Menge Olivenringe verwenden.