

Schlangen-Sandwiches

Leckere Dinkel-Brötchen in Schlangenoptik belegt mit Aufschnitt, Käse, Salat, Gurken und Möhren.

etwa 6 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Quark-Öl-Teig:

400 g Dinkelmehl Type 630

1 Pck. Dr. Oetker Original Backin

125 g Speisequark (Magerstufe)

100 ml Speiseöl, z. B.

Sonnenblumenöl

100 ml Milch

20 g tiefgekühlte Kräuter

1 TL Salz

Zum Verzieren:

etwa 12 Gewürznelken

Füllung:

1 Salatherz (etwa 150 g)

100 g Möhren

etwa 100 g Gurken

etwa 125 g Dr. Oetker Crème légère

Gartenkräuter

etwa 150 g Schnittkäse, z. B. Gouda

(etwa 6 Scheiben)

100 g Putenbrustaufschnitt oder

anderen Aufschnitt, z. B. Salami oder

Fleischwurst

Wie mache ich Schlangen-Sandwiches?:

1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 Quark-Öl-Teig:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) erst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe kurz zu einem glatten Teig verarbeiten (Nicht zu lange kneten, der Teig klebt sonst!). Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche zu einer Rolle formen. Die Rolle in etwa 6 gleich große Stücke teilen und jedes zu einer etwa 25 cm langen Rolle formen. Die Rollen jeweils zu einem "S" formen und auf das Blech legen. Jeweils 2 Nelken als Augen in die Schlangen stecken und backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 15 Min.



Versuchsküche Rezepte und Tipps

Das Gebäck mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

3 Füllung:

Blätter vom Salatherz zupfen, waschen und trocken tupfen. Möhren schälen und mit dem Sparschäler in dünne Streifen schneiden. Bei 6 Streifen ein kleines Dreieck einschneiden. Gurke ebenfalls schälen und in dünne Scheiben schneiden. Die Schlangen waagrecht halbieren und beide Hälften mit Crème légère bestreichen. Die Sandwiches mit den Zutaten dekorativ belegen. Die eingeschnittenen Möhrenscheiben als Zungen auflegen, so dass sie vorne überhängen und servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Statt mit Crème légère können Sie die Sandwiches auch mit Kräuterfrischkäse bestreichen.
- Die Brötchen sind einfrierggeeignet.

