

Würzige Johannisbeer-Schinken-Schnecken

Ein pikantes Hefengebäck mit einer fruchtigen Note für das nächste Picknick

etwa 12 Stück



gelingt leicht



bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Muffinform (12er):

12 Papierbackförmchen

Füllung:

250 g rote Johannisbeeren

200 g gekochter Schinken

200 g Doppelrahm-Frischkäse

1 Be. Dr. Oetker Crème fraîche

Gartenkräuter

1 geh. EL Dr. Oetker Gustin Feine

Speisestärke

1 TL Salz

frisch gemahlener Pfeffer

Paprikapulver

100 g geriebener Gouda

Hefeteig:

375 g Weizenmehl

1 Pck. Dr. Oetker Hefeteig Garant

200 ml Wasser

50 ml Olivenöl

2 TL Salz

1 Vorbereiten:

Papierbackförmchen in die Muffinform stellen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C

Heißluft etwa 180 °C

2 Füllung:

Johannisbeeren waschen, Beeren von den Rispen streifen. Schinken würfeln. Frischkäse, Crème fraîche, Gustin, Salz, Pfeffer und Paprikapulver verrühren. Schinkenwürfel und Gouda unterrühren.



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 45 x 25 cm) ausrollen. Füllung gleichmäßig auf der Teigplatte verstreichen, dabei an den langen Seiten 1 cm Rand frei lassen. Johannisbeeren daraufstreuen. Die Platte von der langen Seite her eng aufrollen. Die Rolle in 12 Scheiben schneiden und mit der Schnittfläche nach oben in die Mulden legen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 35 Minuten

Schnecken aus der Form nehmen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen oder lauwarm verzehren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Die würzigen Schnecken sind einfriergeeignet.

