

Erlebnisfrühstück der Tiersteinschule

Rezept: Pizzaschnecken (ca. 20-22 Stücke)

Hefeteig (*):

200 ml Milch

½ Würfel Hefe (21g) oder

1 Päckchen Trockenhefe

400 g Mehl

1 TL Salz

½ TL Zucker

75 g weiche Butter

Milch lauwarm erwärmen. Hefe darin auflösen.

Mehl, Salz und Zucker mischen.

Hefe-Milch und weiche Butter in Stückchen dazu geben.

Alles zuerst mit den Knethaken des Handrührgeräts, dann mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten.

Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 30 Min. gehen lassen.

Belag:

200 g Frischkäse mit Kräutern

1 EL Schlagsahne

100 g geräucherter Schinken

100 g geriebener Goudakäse

3-4 Stiele Petersiele

Inzwischen Frischkäse und Sahne glatt rühren.

Schinken würfeln und Petersiele hacken.

Den gegangenen Teig viereckig ausrollen und mit der Frischkäse-Sahne-Creme bestreichen. Darauf Schinken, Gouda und Petersilie verteilen.

Den Teig von der Längsseite her aufrollen und in ca. 1,5 cm dicke Stücke schneiden. Diese auf dem Backblech verteilen und im vorgeheizten Backofen bei 200°C ca. 15-20 Minuten backen.

(*) Anstelle des Hefeteigs kann auch ein XXL-großer Fertigteig für Pizza benutzt werden.