

Käse-Schinken-Schnecken

Diese Käse-Schinken-Schnecken sind ideal für Partys! Aber auch als pikanter Snack für zwischendurch oder für das nächste Picknick sollte man sich das Rezept gut merken.

Verfasser: Lisa

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 20 min

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 1,3 h



Zutaten

Für den Hefeteig

500 g	Mehl
50 g	Mehl (für die Arbeitsfläche)
0.5 TL	Zucker
1 TL	Salz
1 Packung	Trockenhefe
1 TL	Fiber-Husk
1 TL	Apfelessig
1 EL	Olivenöl
400 ml	Wasser (Milchgemisch, lauwarm)

Für die Füllung

150 g	Schmand
250 g	Schinken (gekochten)
250 g	Käse (geriebenen)

Zubereitung

1. Für Käse-Schinken-Schnecken Mehl mit Fiber-Husk und Salz mischen und in die Mitte eine Mulde drücken. Zucker und Hefe in die Vertiefung geben und 1/3 der Wasser-Milch-Mischung hineingießen. Warten, bis die Hefe Blasen wirft.

2. Dann die restliche Flüssigkeit, Essig und Öl dazugeben und alles 4-5 Minuten lang kräftig kneten, bis ein geschmeidiger Teig entsteht, der sich selbst von der Schüssel löst. Abdecken und ca. 10 Minuten ruhen lassen.
3. In der Zwischenzeit den Backofen auf 45°C vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die Arbeitsfläche mit Mehl ausstreuen. Teig halbieren und jede Teighälfte zu einem ca. 5 mm dicken Rechteck ausrollen.
4. Den Schinken in sehr kleine Würfel schneiden, den Käse reiben. Den Teig dünn mit Schmand bestreichen. Mit Schinken und Käse bestreuen und jedes Teigstück zu einer Roulade zusammenrollen.
5. Jede Rolle in gleich große Scheiben schneiden und auf das Backblech legen. Die Schnecken etwas in Form ziehen und ca. 20 Minuten im Backofen gehen lassen.
6. Anschließend eine Schüssel Wasser in den Ofen stellen und die Temperatur auf 250°C erhöhen. Sobald die Temperatur erreicht ist, mit einer Sprühflasche Wasser in den Ofen spritzen.
7. Die Teiglinge darin ca. 15-18 Minuten backen. Die fertigen, goldgelb gebackenen Schnecken aus dem Ofen nehmen, abkühlen lassen und servieren.

Tipp

Die Käse-Schinken-Schnecken mit kleinen Paprika-Würfeln verfeinern. Dazu einen frischen grünen Blattsalat servieren.