

Köstliche Pizzaschnecken

Der Partyknaller sind köstliche Pizzaschnecken! Durch verschiedene Beläge ist bei dem Rezept für jeden Gast eine leckere Variante dabei.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 50 min

Koch/Backzeit: 1,3 h

Ruhezeit: 40 min

Gesamtzeit: 2,8 h



Zutaten

400 ml	Milch
750 g	Mehl
160 g	Butter
1 TL	Salz
1 TL	Zucker
1 Würfel	Germ
1 Packung	Pizzakäse (gerieben)

Für die Fülle

3 Stk.	Knoblauchzehen
250 g	Schinken (Toastschinken)
500 g	Tomaten (passiert)
1 TL	Pizzagewürz
1 Prise	Salz

Zubereitung

1. Die Zubereitung der köstlichen Pizzaschnecken ist ganz leicht: Für den Teig Butter und Milch zusammen in einem kleinen Topf erwärmen, bis die Butter flüssig ist. Das Ganze nun abkühlen lassen.
2. Dann in eine große Rührschüssel das Mehl sieben. Dazu kommen Salz, Zucker und kleingezupfte Germ. Das abgekühlte Milch-Butter-Gemisch darüberschütten und mittels

Küchenmaschine zu einem glatten Teig kneten. Damit der Teig in Ruhe aufgehen kann, die Schüssel abdecken und circa 30 - 40 Minuten ruhen lassen. Der Teig soll doppelt so groß wie vorher sein.

3. In der Zwischenzeit die Füllung vorbereiten, dazu den Knoblauch putzen und durch die Presse drücken. Den Schinken in kleine Würfel schneiden und mit dem Knoblauch, ein wenig Salz, dem Pizzagewürz und den passierten Tomaten zusammen in einer Schüssel vermengen. Den Backofen auf 180 °C vorheizen.
4. Wenn der Teig fertig gegangen ist, diesen in 4 gleich große Kugeln teilen. Um ein Festkleben auf der Arbeitsplatte zu verhindern, wird diese vor dem Ausrollen mit Mehl bestreut. Die erste Kugel zum Rechteck ausrollen und mit einem Viertel der Füllung bestücken. Wichtig hier: Bitte am Rand gut einen Zentimeter unbestrichen lassen! Das Ganze nun einrollen und in fingerdicke Scheiben schneiden.
5. Die Pizzaschnecken nun auf das mit Backpapier belegte Backblech legen. Um ein Öffnen der Rolle zu verhindern, die Schnecken ein wenig andrücken und anschließend mit dem geriebenen Pizsakäse bestreuen. Nun die Pizzaschnecken circa 20 Minuten ausbacken. Während die ersten Schnecken backen, den restlichen Teig auf gleiche Art und Weise vorbereiten. Den Vorgang wiederholen, bis alle Schnecken gebacken sind.

Tipp

Kann gut vorbereitet werden, da der vorbereitete Teig für die köstlichen Pizzaschnecken auch eingefroren super verwendbar ist. Einfach auftauen und backen. Durch wechselnden Belag (z.B. mit Salami oder vegetarisch) ist für jeden was dabei! Tolle Idee auch für einen Kindergeburtstag.