



REZEPT
DES MONATS

Pikante Frischkäse- Schnecken

Zutaten für 12 Stück

Zutaten für den Teig:

500 g	Mehl
250 g	Wasser, lauwarm
2 Pck.	Trockenhefe
1 TL	Salz
1 Prise	Zucker
1 EL	Olivenöl

Zutaten für die Füllung:

1 EL	Olivenöl
1	Zwiebel, fein in Würfel geschnitten
3	Paprika, fein in Würfel geschnitten
150 g	roher Schinken, gewürfelt
300 g	Philadelphia „Kräuter“ oder andere Geschmacksrichtung

Zubereitung

- Alle Teig-Zutaten in eine Schüssel geben und mit den Knethaken des Handrührgerätes verkneten
- An einem warmen Ort ca. 30 Minuten gehen lassen
- Währenddessen Zwiebel-, Paprika- und Schinkenwürfel im heißen Olivenöl goldbraun anbraten
- Den Teig nochmals mit den Händen durchkneten und zu einem großen Rechteck ausrollen
- Den Frischkäse gleichmäßig darauf streichen und die Füllung darauf verteilen
- Den Teig sorgfältig aufrollen und in 12 Scheiben (= Schnecken) schneiden
- Diese flach auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen im Backofen bei 200°C Umluft ca. 40 Minuten backen

Guten
Appetit!