

Pikante Hefeteigschnecken



Zutaten

- 1 Grundrezept Pizzateig für 1 Backblech
- 200 g LF-Schmand
- 50 g Schalotten fein gewürfelt
- 80 g Speck gewürfelt
- Salz
- Pfeffer
- 1 Eigelb und 1 EL LF-Sahne zum Bestreichen

Ergibt 12 Stück

Zubereitung

Den Hefeteig nach Rezept herstellen und zu einem halbzentimeterdicken Rechteck ausrollen. Schmand auf den Hefeteig streichen, Schalotten und Speck gleichmäßig darauf verteilen, mit Salz und Pfeffer würzen.

Den Teig der Länge nach aufrollen und in Scheiben von etwa 2 cm Dicke schneiden. Die Schnecken flach auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Eigelb und Sahne verquirlen, die Schnecken damit bestreichen. Mit einem Tuch zugedeckt an einen warmen Ort 30 Minuten gehen lassen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad 25 bis 30 Minuten goldgelb backen.

Tipp: Pikante Hefeteigschnecken schmecken kalt oder warm.

Pro Portion

Fruktose 0,03g

Glukose 0,04g

Verhältnis 1 : 1,3