

Kochen
Claudia Hennicke-Pöschk
Mittwoch, den 15.12.2021
Fleischkäse-Schnecken
Für ca. 40 Stück
Zutaten
Für den Teig

375 g Weizenmehl (Type 550)
 20 g Hefe, frisch
 8 g Salz
 180 g Butter, weich
 2 g Zucker
 240 g Milch

Für die Füllung

150 g Kräuterfrischkäse
 30 g Senf
 50 g Weizenmehle, Type 550
 1 Ei (Größe M)
 etwas Salz
 etwas Pfeffer
 300 g Fleischkäse, in dünnen Scheiben
 50 g Röstzwiebeln, gekauft oder selbstgemacht
 50 g Paprikastreifen, eingelegt, aus dem Glas

Außerdem

etwas Mehl, zum Bearbeiten
 2 Eier (Größe M)
 100 g Emmentaler, gerieben


Zubereitung

1. **Für den Teig** Mehl, Hefe, Salz, 30 g Butter, Zucker und Milch in eine Rührschüssel geben. Mit den Knethaken eines Handrührers oder in einer Küchenmaschine zuerst 4 Minuten auf langsamer Stufe mischen, ca. 4 Minuten auf hoher Stufe zu einem glatten Teig kneten. Den Teig abdecken und ca. 20 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.
2. Die restliche Butter und etwas Mehl verkneten. Diese Mischung auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einem Quadrat (ca. 20 x 20 cm) ausrollen.
3. Den Teig danach zu einem Rechteck (ca. 25 x 40 cm) ausrollen.
4. Das Butterrechteck darauflegen und einpacken
5. Das Teigpaket länglich ausrollen, so lagen, dass die kurzen Ränder nach links bzw. nach rechts deuten. Das linke Teig Drittel nach rechts, auf das bereits eingeschlagene Teig Drittel legen, das rechte Teig Drittel nach links auf das bereits eingeschlagene Teig Drittel legen.
6. Das Teigpaket abdecken und ca. 30 Minuten kalt stellen. Diesen Vorgang noch zweimal wiederholen. Zuletzt den Teig bis zur weiteren Verwendung kalt stellen.
7. **Für die Füllung** Frischkäse, Senf, Mehl und Ei verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.
8. **Den Teig** zu einem Quadrat (40 x 40 cm) ausrollen und mit der Creme bestreichen. Fleischkäse, Röstzwiebeln und abgetropfte Paprikastreifen gleichmäßig auf dem Teig verteilen. Die Teigplatte aufrollen und anschließend in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden.
9. Zwei Backbleche mit Backpapier belegen. Die Teigschnecken darauf verteilen (mit Abstand), abdecken und weitere ca. 20 Minuten ruhen lassen.
10. Backofen auf 240 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Eine ofenfeste Schüssel mit etwas Wasser auf den Backofen Boden stellen. Die Eier verquirlen. Ein Backblech mit Schnecken kalt stellen. Die Schnecken auf dem anderen Blech dünn mit der Hälfte der verquirlten Eier bestreichen und mit etwas Käse bestreuen.
11. Auf der mittleren Schiene ca. 6-9 Minuten goldbraun backen. Nach 2 Minuten die

Temperatur auf 220 Grad reduzieren. Die fertigen Schnecken herausnehmen und etwas abkühlen lassen. Mit dem zweiten Blech genauso verfahren.

Tipp: Den Fleischkäse nach Belieben in etwa 3 mm breite Streifen schneiden. Nach dem Backen die fertigen, ofenwarmen Schnecken (ebenfalls nach Belieben) mit einer Glasur aus 250 g Aprikosenkonfitüre, 10 ml hellem Balsam- oder Weinessig, 25 g Senf bestreichen. Die Zutaten mischen, kurz erwärmen und mit Salz sowie Pfeffer würzen.