

## Feta-Frischkäse-Schnecken



### Zutaten für den Teig:

560 g	Mehl	( 280 g )
1 P.	Backpulver	( ½ P. )
140 ml	Olivenöl	( 70 ml )
280 ml	Milch	( 140 ml )
2 Prisen	Salz	( 1 Prise )

### Zutaten für die Käsecreme:

400g	Frischkäse Natur	( 200 g )
400 g	Feta (Schafskäse)	( 200 g )
8	Eigelb	( 4 )
	Petersilie	
	Schnittlauch	
	Salz, Pfeffer	

## Zutaten und Materialien

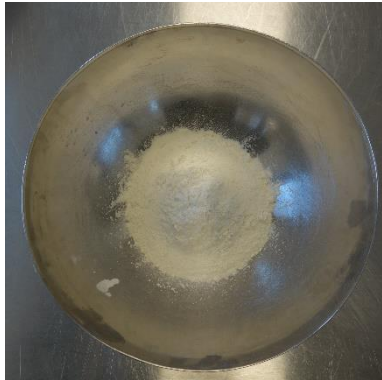


Alle Zutaten bereitstellen

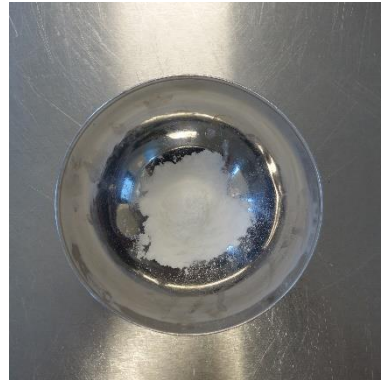


Alle Arbeitsmaterialien bereitstellen

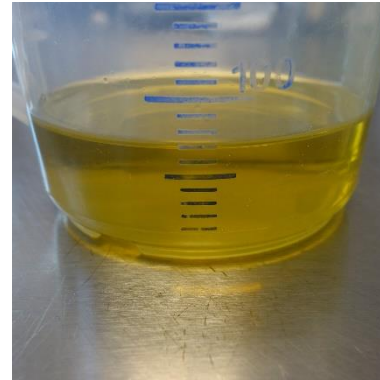
## Teigzutaten abwiegen und abmessen



560 g Mehl abwiegen



1 Tüte Backpulver  
einfüllen



140 ml Olivenöl  
abmessen



280 ml Milch abmessen

## Teig erstellen



Mehl, Backpulver, Öl,  
Milch in eine  
Rührschale geben



2 Prisen Salz  
(Zwischen Daumen und  
Zeigefinger) dazugeben

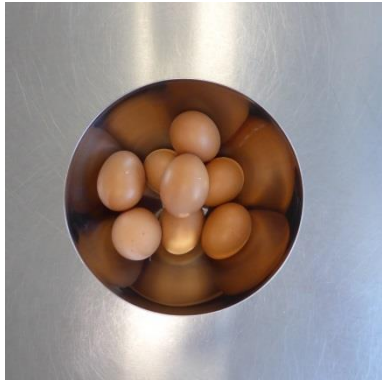


Alles miteinander  
verrühren bis ein  
klumpiger Teig  
entstanden ist.

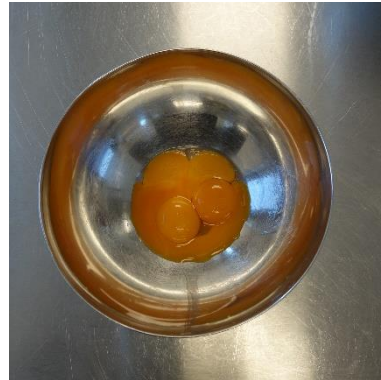


Danach alles mit den  
Händen zu einem  
geschmeidigen Teig  
verkneten.

## Zutaten für die Käsecreme



8 Eier trennen

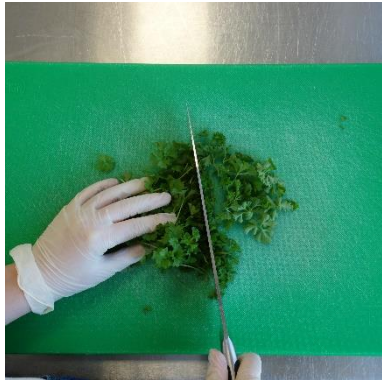


8 Eigelb in eine Schale  
geben



Das Eiklar wird nicht  
benötigt

## Zutaten für die Käsecreme



Frische Kräuter  
waschen, trocken  
tupfen



Kräuter fein hacken und  
in eine Schale geben



Frischkäse abwiegen



Feta abwiegen und in  
kleine Stücke  
schneiden

## Käsecreme vorbereiten



Eigelb, Frischkäse und Feta in eine Schale geben



4 Prisen Salz hinzugeben



4 Prisen Pfeffer hinzugeben

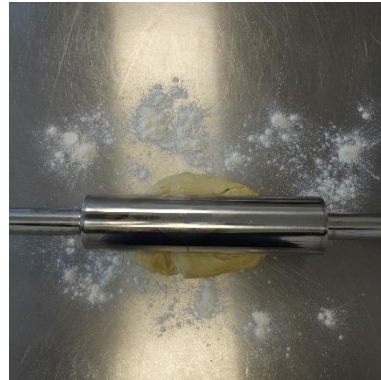


Alles miteinander mit dem Rührgerät verrühren

## Teig bearbeiten



Den Teig in zwei  
Hälften teilen



Den Teig auf einer  
leicht bemehlten Fläche  
ausrollen ...



... möglichst dünn ...



... so dass eine lange  
ovale Form entsteht



## Backofen vorheizen



Den Backofen auf Umluft einstellen



Den Temperaturregler auf 180° einstellen



Erlischt das blaue Licht ist die Temperatur erreicht

## Käsecreme und Kräuter



Die Hälfte der Käsecreme auf den Teig geben



Die Käsecreme glatt streichen



Die Hälfte der Kräuter mit der Hand auf der Creme verteilen



## Eine Schnecke aufrollen



Mit den Fingern  
den Rand gleichmäßig  
leicht nach oben  
anheben ...



und zu einer Rolle  
weiterrollen



Bis es nicht mehr geht  
und eine Rolle entsteht



Die Rolle auf ein Brett  
legen und mit dem  
Messer daumendicke  
Scheiben schneiden.  
**Wichtig: nicht  
drücken**

## Schnecken auf Backblech backen



Backpapier auf ein  
Backblech legen und  
12 Schnecken darauf  
verteilen



Backblech auf  
2.Schiene in den  
Backofen schieben



15 Minuten goldbraun  
backen



Schnecken etwas  
auskühlen lassen.  
Guten Appetit

## GN-Blech einfrieren



Ein GN-Blech mit  
Backpapier



Die Schnecken dicht  
nebeneinander legen



Das GN-Blech in den  
Gefrierschrank stellen