

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

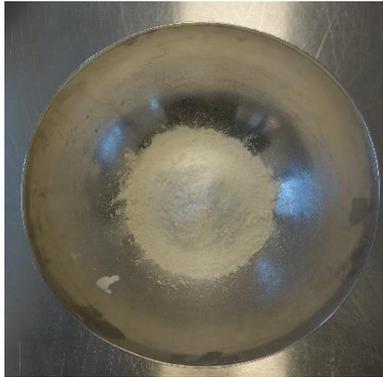


Alle Zutaten bereitstellen

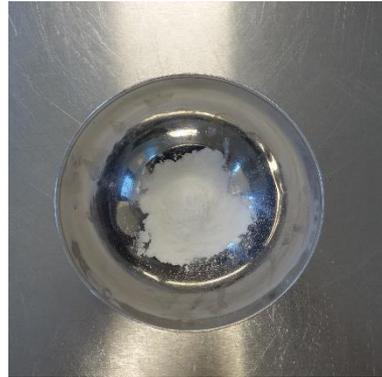


Alle Arbeitsmaterialien bereitstellen

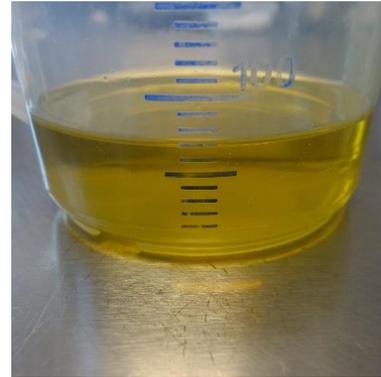
Teigzutaten abwiegen und abmessen



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

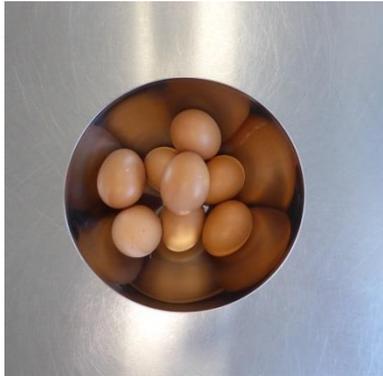


Alles miteinander
verrühren bis ein
klumpiger Teig
entstanden ist.

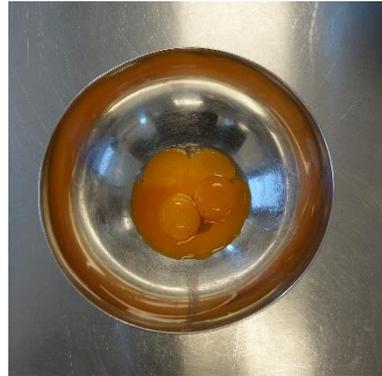


Danach alles mit den
Händen zu einem
geschmeidigen Teig
verkneten.

Zutaten für die Käsecreme



8 Eier trennen



8 Eigelb in eine Schale
geben



Das Eiklar wird nicht
benötigt

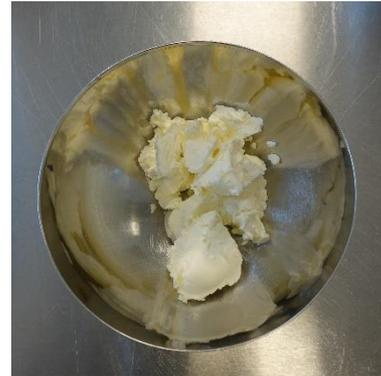
Zutaten für die Käsecreme



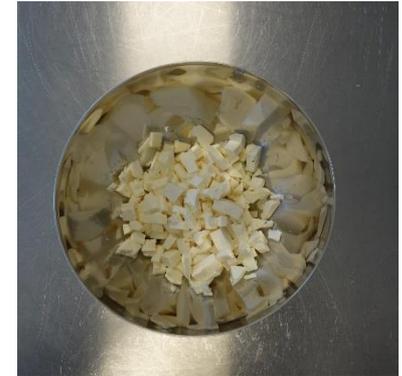
Frische Kräuter
waschen, trocken
tupfen



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

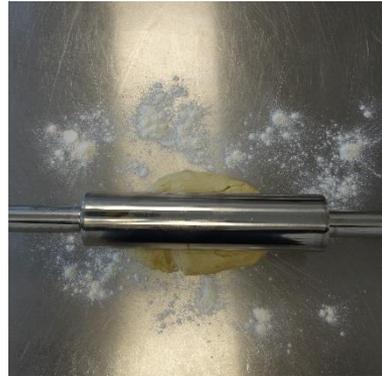


Alles miteinander mit dem Rührgerät verrühren

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