

Flammkuchenschnecken



ZUTATEN FÜR 12 STÜCK:

Teig:

- 2 GUTSGLÜCK Eier (M)
- 1 Päckchen ZAUBERHAFT BACKEN Trockenhefe
- 500 g KÜCHENSTOLZ Mehl
- 60 g LANDFEIN Butter
- 240 ml LANDFEIN Milch
- 1 TL Zucker
- ½ TL Salz

Füllung:

- 1 ERNTEKRONE Zwiebel
- ½ Bund BIO SONNE Schnittlauch
- 1 Becher LANDFEIN Schmand
- 200 g GUT BARTENHOF Bacon
- 1 Prise COOK! Pfeffer

2 - 3 EL LANDFEIN Milch



ZUBEREITUNG:

1. Für den Teig die Milch zusammen mit der Butter erwärmen, bis diese geschmolzen ist - beiseite Stellen.
2. In der Zwischenzeit Mehl, Salz, Zucker und Trockenhefe mischen und im Anschluss die Milchmischung sowie die Eier für 10 Minuten unterkneten.
3. Den Teig abgedeckt bei Raumtemperatur für eine Stunde ruhen lassen.
4. Währenddessen für die Füllung Zwiebel und Speck fein würfeln und den Schnittlauch fein hacken - alles mit Pfeffer vermischen.
5. Außerdem den Backofen auf 180°C Umluft vorheizen.
6. Nach Ablauf der Ruhezeit den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche möglichst rechteckig etwa einen Zentimeter dick ausrollen.
7. Den Schmand an einer der langen Seiten der Teigplatte entlang verstreichen und mit der vorbereiteten Füllung belegen.
8. Danach möglichst eng (aber ohne die Füllung heraus zu drücken) aufrollen und in 12 gleich große Stücke schneiden.
9. Die Teigschnecken in eine gefettete Muffinform setzen (Anschnitt nach oben), mit Milch bepinseln und für 20-25 Minuten goldbraun backen.