

Käseschnecken

Zutaten | 4 Portionen

Für den Hefeteig:

400 g	Mehl
1 TL	Salz
½ TL	Zucker
80 g	weiche Butter
25 g	frische Hefe
200 ml	Milch

Für die Füllung:

200 g	Frischkäse
4 EL	frische Kräuter, gehackt
100 g	Schinkenspeck, gewürfelt
150 g	Emmentaler, gerieben
4 EL	Schlagsahne

Zubereitungszeit: 40 Min.

Zubereitung:

- Den Backofen auf 180°C vorheizen.
- Für den Hefeteig das Mehl in eine Schüssel sieben. Salz und die zimmerwarme Butter zugeben.
- Hefe und Zucker in lauwarmer Milch auflösen und ca. 5 Minuten gehen lassen.
- Anschließend Hefe-Milch-Mischung mit dem Mehl zu einem glatten Hefeteig verkneten und abgedeckt ca. 30 Minuten gehen lassen.
- Hefeteig ausrollen, Frischkäse, Kräuter, Schinkenspeck-Würfel und geriebenen Käse verrühren und die Masse auf dem ausgerollten Hefeteig verteilen.
- Hefeteig aufrollen und in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden.
- Diese auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, mit Sahne bestreichen und nochmals ca. 20 Minuten gehen lassen.
- Anschließend die Käseschnecken bei 180°C ca. 25 Minuten im Backofen goldbraun backen.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von ca. 301 g:

Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
925 kcal	61 g	93 g	34 g	377 mg