



Silvester Brötchen & Kräuterschnecken

Großer Ofenzauberer plus

Das brauchst du dafür:

(bei der angegebenen Menge bleibt Teig übrig, der zu den Schnecken weiterverarbeitet wird)

- 20 g Hefe
- 1 TL Honig
- 220 ml lauwarmes Wasser
- 450 g Mehl
- 50 ml Griechisches Olivenöl
- 1 TL Meersalz
- 1 Eigelb
- 2 EL Milch

Kräuterschnecken:

- 50 g weiche Butter
- Kräuterfreude / Tango Argentino
- 70 g ger. Gouda
- 40 g ger. Parmesan

So wird's gemacht:

- Hefe, Honig und lauwarmen Wasser verrühren und 10 Min. ruhen lassen.
- Mehl, Salz, Olivenöl hinzugeben und zu einem homogenen Teig verkneten. Den Teig mit etwas Olivenöl einreiben und in der Edelstahlschüssel abgedeckt an einem warmen Ort 120 Min. ruhen lassen.
- Für die Zahl 2 die Teigteile in jeweils 8x15g schwere Stücke teilen. Für die Zahl 0 in 9x15 g schwere Stücke teilen und zu Bällchen formen, die Oberfläche sollte keinen Riss mehr enthalten und glatt sein.
- Anschließend zu Zahlen auf den großen Ofenzauberer plus aneinander legen und 20 Min. ruhen lassen.
- Den Backofen in der Zwischenzeit auf 200 °C Umluft vorheizen. Eigelb und Milch vermischen. Bällchen nacheinander bepinseln und mit Mohn, Sesam, Käse, ect bestreuen. Im Backofen 25 – 30 Min. goldbraun backen.

Für die Schnecken:

- Weiche Butter mit der gewünschten Gewürzzubereitung (Kräuterfreude / Tango Argentino) vermischen.
- Teig auf der Teigunterlage mit dem Nudelholz zu einem Rechteck ausrollen und mit der Buttermasse komplett einsteichen.
- Mit dem Gouda und Parmesan bestreuen. Den Käse leicht in den Teig drücken und der Länge nach einrollen und mit dem Teigschneider in Schnecken teilen
- Anschließend 15 – 20 Min. ruhen lassen. Danach mit der restlichen Eimilch bepinseln und im Backofen 15 – 20 Min. goldbraun backen.