

Gewickelte Osterschnecken



Zutaten für den Teig:

300 g tiefgekühlter Rahm-Spinat
½ TL Salz
500 g Mehl
75 g Butter
2 Beutel Trockenhefe
1 Ei
1 TL Zucker

Zutaten Füllung:

150g Schafskäse
1 kleine Dose Mais

Zubereitung:

Den Spinat auftauen lassen. Das Mehl in einer Schüssel mit Trockenhefe, Zucker und Salz mischen.

Den aufgetauten Spinat in einen Messbecher geben und mit Wasser auf 350ml auffüllen. Die Mischung zusammen mit der Butter und dem Ei zur Mehlmischung geben.

Mit dem Knethaken eines Handrührers zu einem glatten Teig verkneten und an einem warmen Ort zur doppelten Größe aufgehen lassen.

Den fertigen grünen Hefeteig in zwei gleich große Stücke teilen und jeweils zu einem Rechteck ausrollen.

Den Schafskäse fein zerbröckeln und auf eine Hälfte vom Teig verteilen, Mais auf die andere Hälfte vom Teig verteilen. Aus den Teigstücken jeweils eine Rolle formen und mit einem Wellenschliffmesser etwa 3 cm breite Scheiben abschneiden. Die Scheiben auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Bei 200° C (Stufe 3 Umluft: 180° C) 20-25 Minuten backen.

Rezept und Fotos:

Dipl.oec.troph. Anja Roth

www.praxis-ernaehrung.de