

SCHNITTLAUCH-ZWIEBEL-SCHNECKE

★★★★★ 4.9 bei 8 Bewertungen



Die perfekte Abwechslung zum Knoblauch- oder Kräuterbutterbaguette und garantiert der Hit bei der nächsten Grillfeier. Außerdem sind die pikanten Schnecken noch schnell und einfach zubereitet, was will man mehr?

Zubereitung

- 1** Für den Germteig (>Germteig 1×1 (<https://www.backenmitchristina.at/rezepte/pikanter-germt-eig/>)) zuerst die lauwarme Milch und das Wasser in eine Rührschüssel geben. Anschließend Mehl, Salz, Germ und Rohrzucker dazugeben. 5-10 Minuten lange zu einem glatten Teig kneten, erst kurz vor Ende der Knetzeit den Schnittlauch dazugeben, und den Teig ca. 20 Minuten zugedeckt rasten lassen.
- 2** In der Zwischenzeit die Fülle zubereiten. Dafür etwas Olivenöl in einer Pfanne erwärmen und die fein geschnittenen Jungzwiebeln darin weich dünsten.
- 3** Den Germteig ca. 0,5 cm dick zu einem Rechteck aufrollen, die Fülle darauf verteilen und eng einrollen.
- 4** Jetzt ca. 2 cm breite Scheiben abschneiden, mit Wasser besprühen und mit etwas Roggenmehl bestäuben.
- 5** Im vorgeheizten Backofen bei 210 Grad für ca. 20 Minuten backen.



Zutaten

FÜR CA. 12 SCHNECKEN

TEIG

- 180 g lauwarme Milch
- 120 g lauwarmes Wasser
- 500 g Weizenmehl 700
- 10 g Salz
- 21 g frische Germ (= 1/2 Würfel)
- 30 g Rohrzucker
- 1 Bund Schnittlauch, in feine Röllchen geschnitten

FÜLLE

- 0.5 Bund Jungzwiebeln
- Olivenöl