

Zupfschnecken mit Traditions Beinschinken

21.Juli 2021

Zutaten für 12-14 Schnecken:

Germteig:

500g Mehl
1/2 Würfel frische Germ
1 TL Salz
2 El Butter
gut 290 ml lauwarmes Wasser

Knoblauchbutter:

150g Butter, zimmerwarm
4 Knoblauchzehen
frische Petersilie
Salz

ausserdem

1Pk Traditions Beinschinken

ca. 5 Scheiben Cheddar

Zubereitung:

Aus den Zutaten für den Germteig einen Teig bereiten. Alle Zutaten in eine Schüssel geben, und mindestens 10 Minuten kneten lassen. Teig an einem warmen Ort 30-40 Min rasten lassen.

In der Zwischenzeit die Knoblauchbutter herstellen. Dazu den Knoblauch schälen und klein schneiden oder pressen. Mit der zimmerwarmen Butter vermengen und etwas Salz und frische Petersilie unterrühren.

Der Germteig sollte um das Doppelte aufgegangen sein. Aus der Form nehmen, auf eine bemehlte Arbeitsfläche kurz durchkneten und rechteckig, etwa 7mm dick ausrollen.

Mit der Knoblauchbutter bestreichen. Die Cheddarscheiben dritteln, und die Schinkenscheiben halbieren.

Den Teig in etwa 5 cm breite Scheiben schneiden und mit Schinken und Käse belegen. Den Schinken dabei oben etwas rausschauen lassen. Einrollen und in eine Backform setzen.

Sind alle Schnecken in der Form, mit der restlichen Knoblauchbutter bestreichen und gut 20 min rasten lassen. Backrohr auf 190 Grad Ober-Unterhitze vorheizen.

Goldgelb backen und am Besten warm genießen. Gerne noch mit frischen Pesto bestreichen

