

Germteigschnecken

mit Römer-Schinken

Was du dazu benötigst

400 g Römer-Schinken
250g Mascarpone
250g Sauerrahm
Etwas Butter für die Form
Etwas Kräutersalz & Pfeffer

Für den Teig:

50g Butter
300ml Milch
½ Germ, frisch
500g Dinkelmehl
2 TL Kräuter, getrocknet
Etwas Mehl
Etwas Salz & Pfeffer

Für die Paprikasalsa:

3 Paprika, bunt
Etwas Olivenöl
Etwas Salz & Pfeffer



Zubereitung

Für den Germteig die Butter schmelzen und die Milch darin einrühren. Germ zerbröseln und in der lauwarmen Flüssigkeit auflösen. Mehl und eine Prise Salz zur Flüssigkeit geben und zu einem glatten Germteig verkneten. Anschließend zugedeckt im Ofen bei 40°C Heißluft oder an einem sehr warmen Ort für rund 60 Minuten gehen lassen.

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche mit den getrockneten Kräutern, Salz und Pfeffer nochmal gut durchkneten und auf einer bemehlten Arbeitsfläche rechteckig ausrollen.

Für die Füllung Mascarpone mit Sauerrahm, Salz und Pfeffer glattrühren und gleichmäßig auf dem Teig verteilen. Den Römer-Schinken gleichmäßig auf dem Teig verteilen und in acht Bahnen schneiden. Diese einrollen und mit den Schnittflächen nach oben in eine gebutterte Auflaufform setzen.

Die Schnecken erneut für 30 Minuten aufgehen lassen, dann im vorgeheizten Backofen bei 175 °C Heißluft für 35 bis 40 Minuten backen.

In der Zwischenzeit die Paprika für die Salsa waschen, putzen und sehr fein hacken. Mit Olivenöl, Salz und Pfeffer abschmecken und zu den fertig gebackenen, ausgekühlten Germteigschnecken servieren.

Tipp

Dazu passt ein pikanter Frischkäse-Kren-Dip.

Portionen

8 Portionen

Dauer

120 Minuten

Davon Kochzeit: 40 Minuten

Davon Vorbereitungszeit: 80

Level

Einfach

