

Benötigte Zutaten

200 ml	Wasser (lauwarm)
1/2 Würfel	Germ (oder: 1 Pkg. Trockengerm)
1 TL	Zucker
300 g	Mehl
1 TL	Salz
2 EL	Olivenöl
150 g	Premium Topfen
	Abrieb von 1 Bio-Zitrone
1 Bund	Petersilie
1 Bund	Rosmarin
2 TL	Salz
1 TL	Pfeffer
150 g	Premium Original Almkönig (gerieben)
	Rohschinken

Kräuter-Topfenschnecken mit Premium Original Almkönig

von Kevin Buch von lawofbaking.com

Anleitung

1. Die Germ gemeinsam mit dem Zucker im lauwarmen Wasser auflösen und kurz beiseitestellen, bis sich kleine Bläschen bilden.

2. Danach gemeinsam mit Mehl, Salz und Olivenöl zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Diesen in eine geölte Schüssel legen, mit einem sauberen Geschirrtuch abdecken und an einem warmen Ort für 1 Stunde gehen lassen oder bis sich sein Volumen verdoppelt hat.

3. In der Zwischenzeit Petersilie, Schnittlauch und Rosmarin fein hacken.

4. Gemeinsam mit dem Speisetopfen, Zitronenabrieb, Salz, Pfeffer und geriebenen Almkönig gut verrühren

5. Sobald der Teig aufgegangen ist, auf einer bemehlten Arbeitsfläche kurz durchkneten und zu einem 1cm dicken Rechteck ausrollen.

6. Dieses Rechteck mit der Topfenfüllung bestreichen und der langen Seite nach aufrollen.

7. Mit einem scharfen Messer ca. 2-3 Finger breite Schnecken abschneiden und mit der Schnittkante nach oben auf einem Backblech oder in einer rechteckigen Backform verteilen.

8. Erneut mit dem Geschirrtuch bedecken und für 30 min. gehen lassen.

9. In der Zwischenzeit den Backofen auf 180°C Ober- und Unterhitze (165°C Umluft) vorheizen.

10. Die aufgegangenen Kräuter-Topfenschnecken für 20-25 min. backen oder bis sie eine goldene Farbe angenommen haben. Gut abkühlen lassen.

11. Den Rohschicken zu kleinen Rosen drehen und gemeinsam mit den Schnecken servieren.

Tipp: Für eine noch feinere, elegante Note am Gaumen kann anstelle des Premium Original Almkönigs auch „Almkönig – Der Cremige“ verwendet

werden.



Ein Rezept von
lawofbaking.com