

Informationen zur Sendung vom 28.04.2023

Herzhafte Hefeschnecken

Von Ulla Scholz

Zutaten (für etwa 15 Stück)

Teig

750 g Weizenmehl Type 550
 1 Päckchen frische Hefe (42 g)
 50 ml Olivenöl
 50 g Zucker
 1 TL Salz
 ca. 400 ml zimmerwarmes
 Wasser

Füllung

100 g getrocknete Tomaten
 1 EL Tomatenmark
 100 g Cashewkerne
 1 Knoblauchzehe
 frische Thymianzweige oder 1 EL getrocknetes Kraut
 1 EL geräuchertes Paprikapulver
 ca. 200 ml Olivenöl
 Salz

Außerdem

Öl zum Auspendeln
 Frische Basilikumzweige
 Handvoll schwarze Oliven

Zubereitung

Für den Teig das Mehl in die Schüssel einer Küchenmaschine geben. In die Mitte mit der Faust eine Mulde drücken. Die Hefe hineinbröckeln. Ein wenig Wasser angießen und die Hefe mit einem Löffel Zucker und etwas Mehl bestreuen. Den Ansatz einige Minuten stehen lassen, bis die Hefe aktiviert ist und Blasen wirft. Alle anderen Zutaten zugeben und diese zunächst auf kleiner Stufe mischen. Wenn eine homogene Masse entstanden ist, circa 10 Minuten gut kneten lassen.

Die Masse in eine mit Öl ausgepinselte große Plastikdose geben und den Deckel auflegen. Den Teig 2-3 Stunden gehen lassen. Zwischendurch etwa viermal zur Mitte hin falten, danach umdrehen und wieder abdecken. (Siehe Video)

Währenddessen die Füllung vorbereiten: Getrocknete Tomatenstücke in heißes Wasser legen, kurz aufkochen, circa 20 Minuten ziehen lassen und in einem Sieb abschütten. Die Nüsse in wenig Olivenöl in einer Pfanne rundum anrösten. Beide Zutaten zum Abkühlen und Abtropfen auf ein Küchentuch legen. Den Knoblauch schälen und halbieren. Die Tomaten und die gerösteten Cashewkerne in einen Mixer oder am besten in einen Blitz-Zerhacker füllen. Das Öl angießen, mit Knoblauch, Tomatenmark, Thymian, Paprika und wenig Salz würzen und zu einer feinen Masse pürieren.

Arbeitsfläche und Rollholz mit Mehl bestäuben. Den Teig entweder als Ganzes ausrollen oder teilen. Zwei kleine Rollen sind für Unerfahrene oder bei wenig Platz in der Küche einfacher zu handhaben. Den ausgerollten Teig dünn mit Tomatenpaste bestreichen und wie ein Strudel zusammenrollen. Ein passendes Backblech – mit hohem Rand – einölen.

Informationen zur Sendung vom 28.04.2023

Herzhafte Hefeschnecken

Von Ulla Scholz

Den Strudel in etwa handbreite Stücke teilen und diese mit der offenen Seite nach oben nebeneinander platzieren. Alles noch einmal buttern oder mit Öl bestreichen und weitere 10 Minuten gehen lassen.

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen und auf den Boden eine Schale mit Wasser stellen.

Das Gebäck auf mittlerem Einschub in den Ofen geben und circa 35 Minuten golden ausbacken.

Anrichten

Am besten im Backblech servieren und die einzelnen Schnecken mit Oliven und Basilikum garnieren.

Ullas Küchentipps

Strudel oder Schnecke?

Wer mag, kann sich einen Arbeitsgang sparen und statt Schnecken einfach nur ein oder zwei Strudel backen. Ein herzhafter Strudel – in Scheiben geschnitten – ist ein feiner Brot-Ersatz. Sie können ihn mit Butter oder Aufschnitt belegen oder als Beilage zur Suppe reichen.

Beim Backen der Schnecken aufpassen, dass sie von oben nicht zu stark bräunen und die Füllung verbrennt. Man kann zum Ende der Backzeit das Blech einfach mit einem zweiten Blech mit hohem Rand abdecken.

Hefeschnecken lassen sich gut einfrieren und auf Vorrat fertigen. In dem Fall nicht zu stark bräunen lassen. Vor dem Verzehr im heißen Ofen einige Minuten wieder aufbacken.

Variieren mit Olivenfüllung

Zwei kleine Strudel können Sie auch unterschiedlich füllen. Statt getrockneter Tomaten verwende ich gerne entkernte, schwarze Oliven, die mit circa 100 g fein gerieben Hartkäse, Kräutern, Knoblauch und gerösteten Mandeln oder Cashewkernen vermischt werden. Bei der Auswahl der herzhaften Füllungen sind der Fantasie keine Grenzen gesetzt. Auch Gemüsepasten aus Brokkoli, Kräutern oder Spinat sind möglich, solange wir sie mit Nüssen, Öl und Gewürzen kombinieren.

Gutes Gelingen und viel Vergnügen wünscht Ihnen Ulla Scholz!