# Kräuterbutter-Käse-Schnecken



Herzhaft gefüllte, fluffige Hefeschnecken. Schmecken warm und kalt. Perfekt für Picknick und Buffet, als Grillbeilage oder einfach so als Snack.

---

Zubereitungszeit:
Wartezeit:
Backzeit: 15 min

---

## ZUTATEN

### Für den Teig

- 175 g lauwarme Milch
- 125 g lauwarmes Wasser
- 30 g Rohrohrzucker
- 10 g frische Hefe
- 500 g Weizenmehl Type 550
- 10 g Salz

## Für die Füllung

50 g Butter
3 Knoblauchzehen
Frische gemischte Kräuter je nach Saison (hier Basilikum, Schnittlauch, Oregano und Petersilie)
Salz und Pfeffer
75 g geriebenen Käse nach Wahl (hier Bergkäse)

## ZUBEREITUNG

1. Zuerst den Zucker und die Hefe in das lauwarme Milch-Wasser-Gemisch geben, verrühren und 10 Minuten quellen lassen.
2. Mehl und Salz in einer Rührschüssel mischen. Die Hefe-Zucker-Flüssigkeit dazugeben und alles mit einem Knethaken zuerst auf Stufe 1, anschließend auf Stufe 2 zu einem glatten Teig verkneten, der sich vom Schüsselrand löst.
3. Den Teig abgedeckt für ca. 2 Stunden an einem warmen Ort ruhenlassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.
4. In der Zwischenzeit die Füllung zubereiten. Dazu die Butter leicht schmelzen (soll nur sehr weich, nicht flüssig sein!). Die Knoblauchzehen auspressen, die Kräuter fein hacken und beides unter die Butter rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Nach der Ruhezeit den Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und den Teig zu einem Quadrat (ca. 50 x 50 cm) ausrollen. Der Teig sollte ja 0,5 cm bis max. 1 cm dick sein.
6. Die Kräuterbutter-Füllung gleichmäßig darauf verteilen, dabei rundherum einen Rand von 1,5 cm frei lassen. Den geriebenen Käse ebenfalls darauf verteilen. Anschließend den Teig eng aufrollen und Scheiben von ca. 2 cm Breite abschneiden.
7. 2 Backbleche mit Backpapier belegen und die Teigschnecken mit etwas Abstand darauflegen. Evtl. vorher mit der Hand noch etwas in „Schneckenform“ bringen, beim Schneiden wird der Teig ja immer etwas eingedrückt.
8. Die Schnecken wieder abdecken und ca. 30-45 Minuten ruhen lassen.
9. Den Backofen auf 210°C Umluft vorheizen.
10. Nach der Stückgare die Teiglinge mit Wasser besprühen. Wer einen rustikalen

Look mag, kann sie Schnecken noch mit etwas Roggenmehl bestreuen.

11. Die Schnecken für 15-20 Minuten im heißen Backofen mit Schwaden backen. Also entweder eine Schüssel mit kaltem Wasser oder Eiswürfeln unten in den Ofen stellen, oder mit der Wasserspritze kräftig in den heißen Ofen sprühen und die Türen dann geschlossen halten.
12. Nach der Backzeit die Schnecken evtl. kurz auf Küchenkrepp setzen, falls die Kräuterbutter beim Backen etwas ausgelaufen sein sollte.