

PIKANTE SCHNECKEN



Zutaten (für 2 Personen)

2 Eier
200 ml fettarme Milch
80 g Dinkelvollkornmehl
1 Prise Salz
1 EL Rapsöl
etwas Petersilie
200 g Magertopfen
Salz, Pfeffer
150 g Putenschinken
Zahnstocher oder Cocktailstäbchen

Zubereitung

Eier, Milch, Mehl und Salz zu einem glatten Teig verrühren. Aus dem Teig in einer beschichteten Pfanne mit etwas Öl 4 Palatschinken zubereiten. Petersilie waschen und klein schneiden, unter den Topfen rühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Masse in der Mitte der ausgekühlten Palatschinken verstreichen. Anschließend mit Putenschinken belegen und vorsichtig einrollen.

Tipp: Die Rollen in ca. 3 cm breite Stücke schneiden und mit je 2 Zahnstochern oder Cocktailstäbchen als Schnecken anrichten. Nach Belieben Erbsen auf die Zahnstocher stecken!

KÄSECROSTINI



Zutaten für ca. 10 Stück

500 g Dinkelvollkornmehl
1 Pkg Trockenhefe
100 g Käse, gerieben
30 g weiche Butter
125 g Milch
200 ml Mineralwasser
Salz
etwas Olivenöl (zum Bestreichen)
50 g geriebener Käse

Zubereitung

Das Mehl mit der Trockenhefe mischen. Danach mit Käse, Butter, Milch, Mineralwasser und Salz vermischen und gut verkneten (ca. 5 Minuten). Den fertigen Teig abdecken und 1 Std. gehen lassen. Teig in 20 Stücke teilen, Stangen formen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen. Nochmals 30 Minuten gehen lassen. Backrohr auf 200°C vorheizen. Mit Olivenöl leicht bestreichen und mit dem restlichen Käse bestreuen. Die Stangen ca. 20 Minuten goldbraun backen.

Viel Spaß beim Zubereiten
wünscht euch
Birgit Höfert

