

Käse – Speckschnecken

Zutaten für 10 Stk:

600 g Mehl, 1 Würfel Germ, 2 TL Salz, 1 Prise Zucker, 1 EL Brotgewürz,
300 g Topfen, 2 Eier, ca. 200 ml Milch, 50 ml Öl;
500 g Frühstücksspeck aufgeschnitten, 150 g Käse (Gouda, Edamer,...) im
Ganzen,
Dotter, etwas Obers zum Bestreichen;

Zubereitung:

Alle Zutaten zu einem Germteig verkneten, gehen lassen und in 10 Stücke teilen.

Jedes Teigstück zu einer Rolle formen, etwas flach drücken. Den Käse in 10 Stangen schneiden und jeweils 1 Käsestange auf den Teig legen. Mit dem Teig umschließen, mit 3 Speckscheiben umwickeln und zu Schnecken zusammen rollen.

In eine befettete Form legen und nochmals etwas gehen lassen.

Dotter mit Obers versprudeln, die Schnecken damit bepinseln und bei 175°C ca. 30 Minuten backen.

Tipp: Schmecken warm und kalt ausgezeichnet!