

Kräuterschnecken



Menge	Zutaten	Zubereitung
375 g 6 EL Knapp ¼ l 1 Prise 20 g	Mehl Olivenöl Milch lauwarm Salz Hefe	<ul style="list-style-type: none">- Milch anwärmen, alle Zutaten in eine große Schüssel geben und mit dem Handrührgerät oder der Küchenmaschine gut verkneten.- Teig zudecken und an einem warmen Ort gehen lassen.- Bemehltes Backbrett und Nudelholz herrichten.- Teig auswellen.
4-6 EL 4 EL	Kräuter Käse gerieben	<ul style="list-style-type: none">- Kräuter vorbereiten u. fein schneiden- Käse zu den Kräutern geben.- Dann die Mischung auf dem Teig verteilen und den Teig aufrollen.- Die Rolle in ungefähr gleichdicke Scheiben schneiden, diese auf ein Blech geben und bei 200 °C Umluft ca. 25 Minuten backen.