

Zwiebelkuchen-Schnecken



Einkaufsliste: So wird's gemacht:

10-12 Schnecken	Teig vorbereiten. Wasser, Hefe und Honig verrühren. Abdecken und 10 Minuten ruhen lassen. Milch und die restlichen Zutaten
Teig:	hinzugeben und zu einem gut knetbaren Teig verkneten, wenn zu
480 g Mehl	klebrig, etwas mehr Mehl hinzugeben. Mit weicher Butter
25 g frische Hefe oder 1 Pck. Trockenhefe	einreiben und 90 Minuten ruhen lassen.
1 EL Honig	Derweil die Zwiebeln in dünne Ringe schneiden. 1 EL Butter in
100 ml lauwarmes Wasser	einer Pfanne erhitzen, Zwiebeln hinzugeben und auf mittlerer
120 ml Milch	Hitze anschwitzen, Zucker hinzugeben und karamellisieren lassen.
60 ml Olivenöl	Mit Rosmarin, Pfeffer und Salz würzen.
1 TL Salz	Wenn der Teig aufgegangen ist, den Backofen auf 180 °C Umluft
Für die Füllung:	vorheizen. Teig zu einem Rechteck ausbreiten. Die restliche
4 Zwiebeln	Butter verstreichen, Mit Creme Fraiche einstreichen und mit 1/3
1 TL brauner Zucker	Käse bestreuen. Die Zwiebeln darauf verteilen und nochmals mit
1 TL Salz	Käse bestreuen. Der Länge nach vorsichtig einrollen, in 10
1 TL Pfeffer	Schnecken oder mehr schneiden und nach Belieben (in
60 g weiche Butter	Tannenbaumform) auf ein Backpapier legen.
1 TL Rosmarin	Mit dem restlichen Käse und Parmesan bestreuen und 20-25
80 g Creme Fraiche	goldbraun backen. Leicht abkühlen lassen und servieren.
200 g geriebenen Gouda	
50 g Parmesan	

