

## Rezept

# Schinken-Hefeschnecken

Ein Rezept von Schinken-Hefeschnecken, am 25.03.2023

## Zutaten

480-500 g	glutenfreies Mehl, hell	<b>70 g</b>	Butter
<b>1 EL</b>	Zucker		1/2 TL Salz
<b>1</b>	zerbröckelter Würfel frische Hefe (42 g)	<b>1</b>	Ei (Größe M)
<b>200 ml</b>	Buttermilch	<b>1 Bund</b>	Frühlingszwiebeln
<b>2 EL</b>	Olivenöl	<b>150 g</b>	gekochter Schinken
<b>150 g</b>	frisch geriebener Gouda		Salz, Pfeffer
<b>2 EL</b>	Schnittlauchröllchen		Außerdem: glutenfreies Mehl für die Arbeitsfläche; 1 Eigelb und 50 ml Milch zum Bestreichen

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 18 STÜCK | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 190 kcal

## Zubereitung

1. Das Mehl in eine Schüssel sieben. Alle anderen zimmerwarmen Teigzutaten sowie 25 ml Wasser dazugeben und mit den Knethaken des Handrührgerätes zu einem glatten Hefeteig verarbeiten. Mit den Händen ca. 5 Min. weiterkneten und anschließend ca. 30 Min. bei Zimmertemperatur zugedeckt gehen lassen.
2. In der Zwischenzeit für die Füllung die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. 1 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Frühlingszwiebeln darin 2-3 Min. bei mittlerer Hitze anbraten. Den Schinken in Würfel schneiden, dazugeben und ca. 1 Min. mitbraten. Die Zwiebel-Schinken-Mischung auskühlen lassen. Dann den geriebenen Käse untermischen und die Füllung mit Salz, Pfeffer und Schnittlauch abschmecken.
3. Den Hefeteig nochmals gut durchkneten und auf einer mit glutenfreiem Mehl bestreuten Arbeitsfläche zu einem ca. 1 cm dicken und 30 x 40 cm großen Rechteck ausrollen. Mit dem restlichen Olivenöl bestreichen. Zwiebel-Schinken-Käse-Mischung gleichmäßig bis knapp zum Rand auf dem Teig verteilen. Den noch freien Rand mit Wasser bestreichen, damit die Schnecken später gut zusammenhalten, und die Teigplatte von der hinteren Längsseite her aufrollen.
4. Die Rolle am besten mit einem Wellenschliffmesser in 18 gleich große Scheiben schneiden und diese mit etwas Abstand mit den Schnittflächen auf zwei mit Backpapier belegte Backbleche setzen. Die Teigschnecken mit Frischhaltefolie abdecken und ca. 30 Min. kalt stellen.
5. Den Backofen auf 190° (Umluft 175°) vorheizen. Eigelb und Milch verquirlen, die Schnecken damit bestreichen und im vorgeheizten Backofen (Mitte) nacheinander je 15-20 Min. backen.