

Rezept

Strudelbrötchen aus Pizzateig

Ein Rezept von Strudelbrötchen aus Pizzateig, am 27.04.2024

Zutaten

150 g Pilze (z. B. Champignons, Austernpilze, Steinpilze)

50 ml Weißwein
Salz

100 g Schmand

2 EL Öl

1 weiße Zwiebel

1 EL Senf (nach Belieben mittelscharf oder scharf)
Pfeffer

1 Pck. Pizzateig

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 12 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 130 kcal, 6 g F, 3 g EW, 15 g KH

Zubereitung

1. Ein Backblech in den Backofen (2. Schiene von unten) schieben und den Ofen auf 180° (Ober-/ Unterhitze) vorheizen.
2. Die Pilze putzen, bei Bedarf mit einem Tuch abreiben. Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Pilze darin bei starker Hitze rundum kräftig anbraten. Die Hitze reduzieren, die Zwiebel zu den Pilzen geben und alles 2 Min. weitergaren. Mit dem Weißwein ablöschen und den Senf einrühren. Die Hitze wieder erhöhen und die Flüssigkeit vollständig einköcheln lassen. Die Pilzmasse mit Salz und Pfeffer würzen. Den Schmand cremig rühren und kräftig mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Den Pizzateig entrollen, vorsichtig vom Backpapier lösen und wieder darauflegen. Den Teig mit dem Schmand bestreichen, dabei rundherum einen schmalen Rand lassen, und die Pilzmasse darauf verteilen. Die Teigplatte von einer langen Seite her 3-4-mal übereinanderklappen, zum Rollen ist er zu weich.
4. Die gefüllte Teigplatte in zwölf gleich breite Streifen schneiden, die wie flache Strudelstücke aussehen, und diese auf dem Backpapier verteilen. Die Strudelbrötchen mit dem Backpapier auf das heiße Blech ziehen, dieses dafür am besten kurz aus dem Ofen nehmen. Die Brötchen in ca. 30 Min. goldbraun backen. Warm genießen oder auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.