

Rezept

Vegane Blätterteig-Schnecken

Ein Rezept von Vegane Blätterteig-Schnecken, am 28.06.2026

Zutaten

FÜR DEN TEIG:

300 g Weizenmehl (Type 405)

1/2 TL Salz

2 EL ungeröstetes Sesamöl (ersatzweise Erdnussöl)

140 g kalte Margarine

FÜR DIE FÜLLUNG:

1 1/2 TL rote Thai-Currypaste

1/2 TL Agavendicksaft

1/2 Bund Petersilie

50 g ungesüßter Sojaghurt

Salz

AUßERDEM:

Mehl zum Verarbeiten

Backpapier für das Blech

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 14 Stück | **Schwierigkeitsgrad** schwer | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 160 kcal

Zubereitung

1. Für den Teig das Mehl mit Sesamöl, Salz und 200 ml Wasser vermischen und mit den Händen in ca. 3 Min. zu einem glatten Teig kneten. Den Teig zu einer Kugel formen und in Frischhaltefolie gewickelt 30 Min. kalt stellen.
2. In der Zwischenzeit die Margarine zwischen zwei Lagen Frischhaltefolie auf ca. 15 x 20 cm ausrollen. Die Margarine samt Folie für 10 Min. ins Tiefkühlfach legen.
3. Für die Füllung die Currypaste mit Sojaghurt und Agavendicksaft vermischen und mit Salz abschmecken. Die Petersilie kalt abbrausen, trocken schütteln, die Blättchen fein hacken und zum Curryjoghurt geben.
4. Den Teig auf 40 x 20 cm ausrollen. Die Margarineplatte hochkant in die Mitte legen und die freien Teigdrittel von links und rechts darüberschlagen. Den Teig leicht mit Mehl bestäuben und unter Frischhaltefolie wieder auf die ursprüngliche Größe ausrollen. Erst das linke, dann das rechte Teigdrittel über die Mitte schlagen und den Teig ca. 10 Min. kalt stellen. Das Teigfalten und Ausrollen viermal wiederholen und den Teig jeweils zwischendurch kühlen.
5. Den Backofen auf 180° Umluft (empfohlen, sonst 200° Ober-/Unterhitze) vorheizen. Ein Blech mit Backpapier belegen. Den Blätterteig auf 40 x 20 cm ausrollen und mit der Currymischung bestreichen, dabei ringsum einen Rand von ca. 4 cm lassen. Die Teigplatte von der langen Seite her aufrollen und die Rolle in 14 ca. 1,5 cm dicke Scheiben schneiden. Die Schnecken mit etwas Abstand auf das Blech setzen und im Backofen (Mitte) in ca. 18 Min. goldgelb backen.