



Eine Kreation von Lars Lohbeck

# Senf-Käse-Schnecken

## Grundrezept: 1 kg Weizenmehl T550

Diese pikanten Senf-Käse-Schnecken beleben jedes Snackangebot. Die pikante Füllung aus Senf, Käse, Kartoffelflocken und würzigem Harissa, verleiht dem Gebäck eine besondere Geschmacksnote.

Wer will kann die Senf-Käse-Schnecken vor dem Verzehr leicht erwärmen.

### Plunderteig

1,000 kg Weizenmehl Type 550  
0,070 kg Backmargarine  
0,320 kg Honig  
0,200 kg Vollei  
0,100 kg Hefe  
0,010 kg Salz  
0,350 l Milch

---

**2,050 kg Grundteig**

0,500 kg Ziehmargarine

---

**2,550 kg Gesamtteig**

### Senffüllung

0,600 kg Bautzner Senf  
0,100 kg Vollei  
0,080 kg Kartoffelflocken  
0,030 kg Harissa  
Salz, Pfeffer

---

**0,810 kg Gesamtgewicht**

### Füllung

0,150 kg Bautzner Senf  
0,210 kg Heinrichsthaler Reibekäse Gouda  
0,090 kg Schinken- oder Salamiwürfel

---

**0,450 kg Gesamtgewicht**

### Zubereitung:

Plunderteig 15 Minuten kühl ruhen lassen. Ziehmargarine mit einer 3er und einer 4er Tour einziehen. Den tourierten Plunderteig etwa 4 mm dick ausrollen.

Auf die ausgerollte Teigplatte ca. 150 g Senf aufstreichen, darüber die Senffüllung auftragen. Dann 210 g Heinrichsthaler Reibekäse Gouda und 90 g Schinken- oder Salamiwürfel aufstreuen.

Den Teig zu einem langen Schneckenstrang aufrollen und in Scheiben schneiden. Die Teigschnecken auf Gare stellen. Bei etwa  $\frac{3}{4}$  Gare mit Schwaden schieben.

Gärraum: 80% Luftfeuchte / 35 °C / etwa 45 Minuten

Backen: Oberhitze 230 °C / Unterhitze 210 °C

Backzeit: 12 – 15 Minuten



Knusperstangen

Rezept-Nr. B0004

Alle Rezeptideen auf [www.heinrichsthaler.de](http://www.heinrichsthaler.de)