



OBATZDA- UND MEXIKANISCHE SCHNECKEN

Zutaten Hefeteig:

- 500 g Mehl
- 1 EL Zucker
- 1 Prise Salz
- 4 EL Öl
- 30 g Hefe

Zutaten Obatzda-Füllung:

- 100 g Romadur
- 80 g geriebener Bergkäse oder Tilsiter
- 150 g Frischkäse
- Salz, Pfeffer
- Paprikapulver, gemahlener Kümmel

Zutaten Mexikanische Füllung:

- 1 kleine Zwiebel
- 1 kleine rote Paprikaschote
- 3 EL Mais
- 3 EL Kidneybohnen
- 3 EL Tomatenmark
- 80 g geriebener Käse
- 400 g Rinderhackfleisch
- Salz, Pfeffer
- Oregano
- Tabascosauce

Zubereitung:

Für den Hefeteig Mehl, Zucker, Salz und Öl mischen. Die Hefe darüberbröseln. Mit ca. 200 ml lauwarmem Wasser mit den Knethaken zu einem Teig verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort 30 Min. gehen lassen.

In der Zwischenzeit für die Obatzda-Füllung den Romadur in kleine Würfel schneiden. Mit dem Käse unter den Frischkäse mischen und pikant würzen.

Für die mexikanische Füllung die Zwiebel schälen, die Paprikaschote waschen und putzen und beides in kleine Würfel schneiden. Mit Mais, Kidneybohnen, Tomatenmark und Käse mit dem Hackfleisch vermengen und kräftig würzen.

Den Hefeteig in zwei Portionen teilen und jedes Teigstück zu einem Rechteck ausrollen. Die beiden Füllungen auf je eine Teigplatte verstreichen und jeweils zu einer Rolle formen. In 2 bis 3 cm dicke Scheiben schneiden. Die Schnecken auf mit Backpapier ausgelegte Backbleche legen und backen.

Backzeit: 25 bis 30 Min. 200 °C (180 °C Heißluft)

Tipp: Den Hefeteig bereits am Vormittag zubereiten und zum Gehen in den Kühlschrank stellen. So sind die Schnecken am Abend ruckzuck gemacht.