

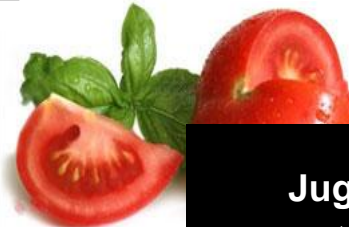
# Der Kochklub für Kinder



## Hefeteigschnecken – süß & pikant

### Zutaten:

Teig: 500 g Mehl, Salz, 1 Päckchen Trockenhefe  
2 TL Zucker, 250 ml Wasser, 4 EL Sonnenblumenöl  
Süße Variante: 400 g Creme Fraiche, Zucker, Zimt  
Pikante Variante: 200 g getrocknete Tomaten, Kräuterbutter,  
Walnusskerne, 1 Eigelb, 1 EL Milch



### Zubereitung :

Mehl in eine Rührschüssel geben und mit einer Prise Salz würzen. Trockenhefe in eine kleine Schüssel füllen, mit Zucker mischen und mit lauwarmen Wasser verrühren. Die Hefelösung ca. 5 Minuten bei Zimmertemperatur stehen lassen, bis sich kleine Bläschen an der Oberfläche bilden. In die Mitte vom Mehl eine kleine Vertiefung drücken und die Hefelösung hineingießen. Sonnenblumenöl oder ein anderes geschmacksneutrales Öl zufügen und den Hefeteig mit den Knethaken vom Handrührgerät auf niedriger Stufe so lange kneten, bis sich der Hefeteig locker vom Schüsselrand löst. Falls der Hefeteig zu trocken sein sollte, evtl. noch wenige Tropfen Wasser zufügen. Sollte der Hefeteig zu klebrig sein, wenig Mehl über den Teigstäuben und weiterkneten. Den Hefeteig zum Schluss mit wenig Mehl einstäuben und per Hand zu einer Kugel formen. Die Hefeteigkugel in eine Plastischüssel legen und mit einem Geschirrtuch bedeckt 30 Minuten gehen lassen.

**Süß:** Den Teig portionsweise dünn ausrollen, mit Creme Fraiche bestreichen und mit Zucker und Zimt bestreuen. Den bestrichenen Teig aufrollen und in Scheiben schneiden. Die Scheiben auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und im vorgeheizten Backofen bei 200°C circa 15 – 20 Minuten backen.

**Pikant:** Den Teig portionsweise dünn ausrollen, mit Kräuterbutter bestreichen und mit zerkleinerten getrockneten Tomaten und Nüssen bestreuen. Den bestrichenen Teig aufrollen und in Scheiben schneiden. Eigelb und Milch verquirlen. Die Scheiben auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, mit der Eiermilch bestreichen und im vorgeheizten Backofen bei 200°C circa 15 – 20 Minuten backen.

Jugendzentrum  
**TEMPEL**

der evangelischen  
Friedenskirchengemeinde



**ULRIKE THOMAS**

Peschmannstr. 2

47228 Duisburg

Tel / Fax 02065 – 62058

[ulrikethomas@aufdemwege.de](mailto:ulrikethomas@aufdemwege.de)



**Jeweils Montag von 16.00 – 18.00 Uhr**