

Bacon Yeast Snails

... oder auch pikante Speck-Hefe-Schnecken

Dieses Rezept inspiriert mich bei der Herstellung der [Hefe-Pudding-Schnecke mit Rosinen](#), und dem Appetit auf ein herhaftes zum Kaffee.

Zutaten: für 12 „Schnecken“

für den Hefeteig:

550 g Mehl Type 550

6 g Hefe trocken

1 Ei

1 TL Zucker

60 ml Olivenöl

250 ml Milch warme

1 TL Pizzagewürze

1 TL Salz

für die „Duxelles“ Füllung 250 g Bacon in würfel

250 g Zwiebeln in Streifen

200 g gek Schinken in kl. Würfel

150 g Käse gerieben

100 g Frischkäse mit Kräutern

120 g BBQ-Sauce nach wahl

12 Scheiben Chammentert

Zubereitung:

Tip:

Historie:

3.7.2024 erster Versuch auf o.G. Pudding Gebäck jedoch mit pik. Gewürzen.

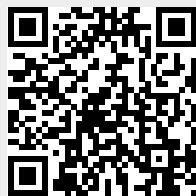
[Pikantes Gebäck:](#)

[Gebäck](#)

[Essen und Mehr](#)

From:

<https://ddws.de/> - d.d.w.s. Ihr Essen und Mehr



Permanent link:

https://ddws.de/gebaeck:bacon_yeast_snails?rev=1720018975

Last update: **03.07.2024 17:02**