Bacon Yeast Snails

... oder auch pikante Speck-Hefe-Schnecken
Dieses Rezept inspiriert mich bei der Herstellung der Hefe-Pudding-Schnecke mit Rosinen , und dem Appetiet auf ein herzhaftes 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 Chammenbert

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**