

Honig-Pizzaschnecken mit Ziegenkäse

Zutaten für ca. 20 Stück:

500 g Mehl
Salz
225 ml Milch
1 Würfel (42 g) Hefe
3 EL Öl
1 Ei (Größe M)
300 g Ziegenfrischkäse (Rolle)
40 g Pinienkerne
1/2 Bund Majoran
5 EL Akazien- oder Lavendel-Honig
Mehl für die Arbeitsfläche
Backpapier



Zubereitung:

1. Mehl und 1 TL Salz mischen. Milch lauwarm erwärmen. Hefe hineinbröckeln und darin auflösen. Öl, Hefe-Milch, Ei und Mehl mit den Knethaken des Handrührgerätes zu einem glatten Teig kneten. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 45 Minuten gehen lassen.
2. Ziegenkäse bei Zimmertemperatur ca. 20 Minuten stehen lassen.
3. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten, herausnehmen. Ca. 1/4 Beiseite legen. Restliche Pinienkerne grob hacken.
4. Majoran waschen, trocken schütteln, Blätter, bis auf etwas zum Garnieren, von den Stielen zupfen und fein hacken.
5. Hefeteig nochmals kurz durchkneten und auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem Quadrat (ca. 35 x 35 cm) ausrollen.
6. Ziegenkäse auf dem Teig verstreichen. Gehackte Pinienkerne und Majoran darauf streuen. 3 EL Honig darüber träufeln und mit etwas Salz würzen.
7. Teig aufrollen und in ca. 20 Scheiben schneiden. Auf 2 mit Backpapier ausgelegte Backbleche verteilen. Nacheinander im vor geheizten Backofen (E-Herd: 200 °C/ Umluft: 175 °C/ Gas: Stufe 3) ca. 15 Minuten backen. Schnecken mit ca. 1 EL Honig bestreichen und nochmals 3 Minuten backen. Schnecken auf einem Gitter auskühlen lassen. Schnecken auf einer Platte anrichten, nochmals mit 1–2 EL Honig beträufeln, mit Pinienkernen bestreuen und mit Majoran garnieren. Dazu schmeckt grüner Salat.

Zubereitungszeit ca. 1 Stunde. Wartezeit ca. 1 Stunde.
Pro Portion ca. 670 kJ, 160 kcal. E 5 g, F 5 g, KH 23 g