

PERFEKTE MITBRINGSEL



Luftige Holunderbeer- Schnecken

Die Milch und die Butter leicht erwärmen und gemeinsam mit dem Mehl, der Trockenhefe und dem Staubzucker in der Küchenmaschine zu einem glatten Teig kneten. Für rund dreißig Minuten an einem warmen Ort gehen lassen. Den Teig anschließend nochmals mit den Händen durchkneten und auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck ausrollen. In zwölf einheitliche Streifen schneiden, mit STAUD'S Bio Hollerröster gleichmäßig bestreichen und zügig einrollen. Backofen auf 200 °C vorheizen. Die Schnecken auf einem mit Backpapier belegtem Blech für rund 12 Minuten backen.

STAUD'S Genuss-Tipp:

Aus weniger wird mehr: Schneiden Sie den Teig in Mini-Scheiben und genießen Sie doppelt so viele Holler-Schnecken.

👤 2-4 Pers.

🕒 60 Min.

Zutaten:

125 ml Milch
40 g Butter
250 g Mehl
½ Pkg. Trockenhefe
50 g Zucker
1 Glas (230 g)
STAUD'S
Bio Hollerröster

