

Obazda Schnecken mit Heumilch-Romadur und Bergler



Zutaten Zubereitung

für 4 Personen

Für den Hefeteig:

250 g Mehl

1 TL Zucker

1 Prise Salz

2 EL Almbutter

20 g Hefe

Für die Käsemasse:

100 g Romadur

50 g Bergler, gerieben

200 g Bauern Brotaufstrich

etwas Heumilch

Salz, Pfeffer, Paprikapulver,

gemahlener Kümmel

1. Zunächst das Mehl mit Zucker, Salz und Almbutter in eine Schüssel geben. Die frische Hefe in eine Mulde im Mehl bröseln. Etwa 100 ml lauwarmes Wasser dazugeben und mit den Knethaken des Handrührgerätes durchkneten.

2. Zugedeckt an einem warmen Ort 30 Minuten gehen lassen.

3. Den Romadur fein würfeln und mit den restlichen Zutaten für die Füllung verrühren. Wenn die Füllung zu fest ist, etwas Heumilch unterrühren.

4. Den Hefeteig zu einem Rechteck von ca. 30 x 40 cm ausrollen, die Käsemasse darauf verstreichen und den Teig aufrollen. In ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

5. Die Schnecken im vorgeheizten Ofen bei 180 °C Heißluft für ca. 20 Minuten goldbraun backen.