

Schnecke 1

Du brauchst:

Brotteig oder Zopfteig (Siehe Rezepte)

- Schere
- Rosinen/ getrocknete Beeren
- Mandelstifte oder Pecannüsse
- Schälchen mit etwas Wasser

So geht's:

- Eine Portion Teig ca. 125g. in zwei Teile teilen
- Beide Teile ausrollen
- Mit der Schere beim einen Teigstrang ca. 2 cm einschneiden, nach dem Einschnitt den Strang etwas flachdrücken. Den Finger im Wasserschälchen befeuchten und die leicht flachgedrückte Fläche damit befeuchten
- Den anderen Teigstrang leicht andrücken (für die Stabilität) und den Teigstrang aufrollen
- Das Schneckenhaus auf die Schnecke setzen
- Das Schneckenhaus kann nach belieben mit der Schere eingeschnitten werden und mit Rosinen verziert werden
- Das Tier nun mit einem feuchten Tuch oder Klarsichtfolie zudecken und für 30 Minuten nochmals gehen lassen. Danach im auf 200 Grad C. vorgeheizten Ofen in der Mitte 15-25 Minuten backen (je nach Grösse). Wenn es gut riecht ist es meistens durchgebacken. Zur Kontrolle das Tier in die Hand nehmen (mit Backhandschuh) und auf die Unterseite des Tiers klopfen, klingt es hohl ist es durch.

