

Schnecke 2

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
- Ausrollen, ein Ende dicker als das andere
- Einen Knoten binden, evtl. das Ende noch etwas zwischen den Fingern drehen damit es länger wird
- Das Ende eindrehen damit ein Schneckenhaus entsteht
- Mit der Schere Augen und Fühler einschneiden
- Finger im Wasserschälchen befeuchten die Einschnitte anfeuchten und Rosinen... hineindrücken
- 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.

