Zwiebel-Speck-Schnecken

Würzige Hefeteigschnecken – kalt und warm ein köstlicher Genuss!

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei, fruktosearm siehe Tipp

Für 12 Stück

1 Grundrezept Pizzateig

200g Schmand (laktosefrei)
50g Frühlingszwiebeln fein gewürfelt
80g Speck gewürfelt
Salz
Pfeffer

1 Eigelb und 1 EL Sahne (laktosefrei) zum Bestreichen

1. Den Hefeteig nach Rezept herstellen. Anschließend zu einem 5 mm dicken Rechteck ausrollen.
2. Schmand auf den Hefeteig streichen, Frühlingszwiebeln und Speck gleichmäßig darauf verteilen, und mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Den Teig der Länge nach aufrollen und Schnecken von etwa 2 cm Dicke abschneiden. Diese auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Eigelb und Sahne verquirlen und die Schnecken damit bestreichen. An einen warmen Ort 30 Minuten gehen lassen.
4. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Ober- und Unterhitze, auf mittlerer Schiene) 25-30 Minuten goldgelb

backen.

Fruktosearm – Tipp: Schalotten anstatt Frühlingszwiebeln verwenden.

Foto: http://www.schmidtlein.de/