

Rezept

Häschen Pizzaschnecken

Anzahl Portionen: 24 Stück

Zubereitungszeit: 3 h (reine Zubereitung ohne Gehzeit: 60 min)



Zutaten Teig

500 g Mehl (Tipo 00 oder Type 550)
12 g Salz
5 g Hefe
300 ml kaltes Wasser

Zutaten Füllung:

300 g iglo Rahm-Spinat mit Blubb
150 g geriebener Mozzarella
75 g Parmesan

Zubereitung

1. Für den Teig Mehl und Salz vermischen. Das Wasser dazugeben und die Hefe hineinbröckeln. 10-15 Minuten zu einem geschmeidigen Teig kneten. Das klappt am besten mit der Küchenmaschine, funktioniert aber auch von Hand. Den Teig in eine große Schüssel geben, abdecken und über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen. 1-2 Stunden vor der Zubereitung bei Zimmertemperatur aufwärmen lassen.
2. Für die Füllung den **iglo Rahm-Spinat** in einem Topf bei mittlerer Temperatur langsam auftauen lassen.
3. Den Teig auf einer gut bemehlten Arbeitsfläche zu einem länglichen Rechteck ausrollen. Die lange Seite sollte 45-50 cm lang sein.
4. Den Rahmspinat auf den Teig streichen. Mit Mozzarella und Parmesan bestreuen. Wer möchte, kann noch mit Knoblauch würzen.
5. Nun der Länge nach einen 1-2 cm dicken Streifen abschneiden und diesen bis zur Hälfte, wie eine Zimtschnecke, aufrollen. Den aufgerollten Teil auf die Seite legen und aus dem übrigen Teigstrang zwei lange Hasenohren formen.
6. Die Häschen auf ein Backblech mit Backpapier legen und noch ein wenig geriebenen Käse darüber streuen.
7. 15 Minuten bei 190 Grad Umluft backen.

Pro Portion: ca. 456 kJ, 109 kcal, E 5,1 g, F 2,7 g, KH 15,7 g