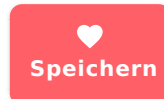


... > Zubereitungsarten > Snacks und kleine Gerichte

Mini-Pizzaschnecken



mit Hefeteig, für 24 Schnecken

★★★★☆ **4.51** (266 Bewertungen)

 **154** Kommentare

 30 Min.  normal  06.02.2007  2448 kcal

Weitere Rezepte - genauso gut!

Zutaten

1



Portionen

Für den Hefeteig:

250 g Mehl

75 ml Milch, lauwarm

75 ml Wasser, lauwarm

20 g Frischhefe

½ TL Salz

½ TL Oregano, getrocknet

1 EL Olivenöl

Für die Füllung:

3 EL Ketchup oder Tomatenmark

200 g Kochschinken, in Scheiben

150 g Crème fraîche mit Kräutern

200 g Käse, gerieben

Nährwerte pro Portion

Nährwerte pro Portion

kcal	Eiweiß	Fett	Kohlenhydr.
2448	124,12 g	122,28 g	208,42 g

Zubereitungstipps

Zubereitung

🕒 Arbeitszeit ca. 30 Minuten

🕒 Ruhezeit ca. 1 Stunde

🕒 Koch-/Backzeit ca. 20 Minuten

🕒 Gesamtzeit ca. 1 Stunde 50 Minuten

Für den Hefeteig Mehl sieben, eine Mulde eindrücken. Milch und Wasser zusammen erwärmen, zerbröckelte Hefe mit 1 TL Zucker in etwas von dieser Mischung auflösen. In die Mehlmulde gießen, mit Mehl bedecken, 10 min an einem warmen Ort bedeckt gehen lassen.

Salz, Oregano, Öl und restliche Flüssigkeit zugeben, alles zuerst kräftig schlagen, dann zu einem festen Teig kneten. Diesen etwa 10 min kneten, dann 30 min bedeckt an einem warmen Platz aufgehen lassen.

Den Teig in Backblechgröße ausrollen, längs halbieren. Jede Teighälfte zuerst mit Ketchup oder Tomatenmark bestreichen, dann mit Schinken belegen. Danach die Crème fraîche darüberstreichen und den Käse aufstreuen. Jede Teigplatte der Länge nach aufrollen und in jeweils 12 Scheiben schneiden. Insgesamt erhält man also 24 Schnecken.

Diese auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, nochmals 10 min gehen lassen. Im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad Ober-/Unterhitze etwa 20 min backen. Warm servieren.

Rezept von



Gelöschter Nutzer

Weitere Rezepte von Gelöschter Nutzer

[Mehr >](#)

Tipps & Trends

Video Empfehlungen

Markenrezepte bei Chefkoch

Kommentare

 [Kommentar schreiben](#)

11.06.2021 19:51

LissyBack

Hallo,
Ich habe die Schnecken nach Rezept zubereitet und versucht, den Teig eng aufzurollen. Leider gehen die Schnecken beim Backen auseinander. Beim nächsten Mal backe ich die Schnecken in Muffinförmchen.
Vielen Dank,
LissyBack

[Antworten](#)

16.04.2021 23:47

raven23

Habe die doppelte Menge Teig gemacht, wird super. Ich nehme Pizzamehl und brösel die Hefe einfach so ins Mehl (ohne, daß Salz und Hefe direkt in Kontakt kommen). Ist weniger Aufwand und klappt genauso gut (finde ich zumindest). Gefüllt habe ich die Schnecken mit Pesto, Zwiebeln, Speck, Käse und Paprika. Sehr lecker.

Foto ist hochgeladen!

Lg
Raven

[Antworten](#)

14.12.2020 20:03

carinakai

Die Schnecken kamen als Fingerfood zur Feuerzangenbowle gut an. Die Zubereitung ist unkompliziert und das Ergebnis lecker, locker und kein bisschen trocken. Die Reste waren auch nach 2 Tagen kurz aufgebacken tadellos. Abweichend vom Rezept habe ich eine Tüte Trockenhefe und Katenschinkenwürfel genommen. Vielen Dank!

[Antworten](#)

08.09.2020 21:09

goldenoctober

Also ich weiß nicht, aber bei mir wurde der Teig irgendwie extremst klebrig, ich habe es nur mit viel extra Mehl in den Griff bekommen auszurollen, dadurch wurden sie allerdings etwas trocken.

Nächstes mal weniger Wasser/Milch, mehr Schmand über dem Tomatenmark und ausreichend Käse, dann sollten sie nicht zu trocken werden ;)

Antworten

26.05.2020 07:17

Britta1507

War bisher oft der faule Typ und hab zu fertigem Pizzateig gegriffen. Diesmal hatte ich Zeit und Muße und muss sagen, dass es sich lohnt! Der Teig ist toll und die Schnecken werden viel besser als mit fertigem Teig.

Antworten

11.05.2008 14:56

lea2612

Habe die doppelte Menge gemacht und der Teig war super zu verarbeiten. Habe die Füllung jedoch eher wie eine "klassische Pizza" gemacht. Hatte noch eine Rest von einer Tomatensauce, die habe ich dünn auf den Teig gestrichen. Dann habe ich Dosenchampignons & frischen Paprika richtig kleingeschnitten. Das gleiche mit Salami und gekochten Schinken. Ich habe jeweils die Hälfte mit Salami, die andere Hälfte mit gekochten Schinken gemacht. Obendrauf dann geriebenen Goudakäse. Das Rollen ging auch sehr gut. Da die Rollen sehr weich waren, habe ich diese erst mal in den Gefrierer gegeben und die angefroren Rollen mit einem Elektromesser geschnitten. Nochmal gehen lassen und dann gebacken. Die Pizzaschnecken sind auf der Party sehr gut angekommen. Konnte man wunderbar aus der Hand essen. Danke fürs Rezept. LG Lea 2612

Antworten

03.03.2008 08:50

Gelöschter Nutzer

Ich habe sie auch grade mal wieder selber gebacken, aber diesmal nur etwa 2/3 der Creme-Fraiche-Menge genommen und auch nicht den ganzen Käse. Da ich

der Creme fraiche-Menge genommen und auch nicht den ganzen Käse. Da ich keinen Ketchup kaufen wollte, habe ich den Teig dünn mit Tomatenmark bestrichen. Da ich die Pizzaschnecken zum Gemeindemittagessen mitnehmen wollte, also morgens schon fertig sein mussten, habe ich den Teig abends zubereitet: die Hefe in lauwarmen Wasser ohne Zucker aufgelöst und etwa 15 min in der Mehlmulde ruhen lassen, dann die anderen Zutaten untergeknetet, den Teig gut durchgeknetet, dann sofort ausgerollt, belegt und aufgerollt. Dann die Teigrollen locker mit Klarsichtfolie bedeckt in den Kühlschrank gestellt. Am nächsten Morgen den Ofen auf Umluft (170 Grad) vorgeheizt, derweil die Rollen in Scheiben geschnitten und auf zwei Bleche verteilt. In 18 min waren sie gebacken (ich habe die Bleche zur Halbzeit einmal umgetauscht); und die Schnecken haben auch kalt vorzügliche geschmeckt.

LG Angie

Antworten

01.03.2008 12:02

teddysunshine

Sehr guter Teig! Ich habe die Füllung nur etwas variiert und etwas Gemüse reingebracht. Ich habe die doppelte Menge Teig gemacht und bestimmt keine 200g Käse verarbeitet und es war trotzdem genug. Zumindest ohne Creme fraiche schmecken sie auch kalt sehr lecker!

Antworten

03.01.2008 12:53

heike50374

Hallo,

ich habe rotes Pesto genommen, dafür kein Creme fraiche, das wäre mir zu matschig geworden.

Gut lassen sich die Rollen schneiden, wenn sie kurz eingefroren werden. Pizzaschnecken sind immer eine tolle Sache.

Vielen dank für die Anregung
Heike

Antworten

12.08.2007 22:27

Stehvieh

Habe die Pizzaschnecken gestern gemacht und heute beim Brunch war die doppelte Menge sofort weg!!! Allerdings habe ich pro Rolle nie mehr als 10 Schnecken abgeschnitten, denn sonst wären sie (mir) deutlich zu dünn geworden. Geschmeckt haben sie aber wirklich super!!!

Antworten

Folge uns



Unternehmen

[Presse](#)

[Jobs](#)

[Impressum](#)

[AGB](#)

[Datenschutz](#)

[Datenschutz-Einstellungen](#)

[Werben Sie bei uns](#)

[Nutzungsbasierte Online Werbung](#)

Quicklinks

[Rezepte finden](#)

[Was koche ich heute?](#)

[Was backe ich heute?](#)

[Magazin Übersicht](#)

[Print-Magazin im Abo](#)

[Foren](#)

[Chefkoch Events](#)

[Videos Übersicht](#)

Newsletter

[Zum Newsletter anmelden](#)

Wir sind für Dich da

[FAQ](#)

Live Rezeptsuchen

[erdnussauce rezepte](#), [fisch rezepte](#), [kirschkpfanne rezepte](#), [koreanisch rezepte](#),
[mangoparfait rezepte](#), [paddies rezepte](#), [pudding rezepte](#), [schokosahnetorte rezepte](#),
[spinat-pesto rezepte](#), [wirsing rezepte](#)

© 1998-2021 Chefkoch GmbH