

# Schinken-Zucchini-Schnecken

ca. 18 Stück



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



## Zutaten:

### Topfen-Ölteig:

300 g glattes Mehl  
3 KL Dr. Oetker Backpulver  
1 KL Zucker  
2 KL Salz  
125 g Speisetopfen (10 %)  
100 ml Wasser  
100 ml Speiseöl

### Belag:

125 g Kräuter-Crème fraîche  
200 g in Scheiben geschnittener Gouda  
200 g geschälte Zucchini  
200 g Serrano Schinken

## 1 Topfen-Ölteig:

Mehl mit Backpulver vermischen und in eine Rührschüssel sieben. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit dem Handmixer (Knethaken) kurz zu einem glatten Teig verkneten.

## 2 Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche rechteckig (30 x 55 cm) ausrollen.

## 3 Belag:

Den Teig mit Crème fraîche bestreichen und mit Käse, Zucchini und Schinken belegen. Das Ganze von den Längsseiten zur Mitte hin einrollen. Ca. 3 cm dicke Scheiben abschneiden und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben.

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

**Ober-/Unterhitze 180 °C**

**Heißluft 160 °C**

**Backzeit: ca. 25 Minuten**

### Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Die Schnecken können gut auf Vorrat tiefgekühlt werden.