

Pikante Gebäckschlangen

etwa 24 Portionen



etwas Übung erforderlich

● bis zu 60 Min.



Zutaten:

Plunderteig:

225 g Blätterteig (tiefgekühlt)
2 dl Milch
75 g Butter oder Margarine
375 g Mehl
1 Beutel Dr. Oetker Trockenhefe
1 ½ TL Salz
1 TL Zucker

Füllung:

150 g Crème fraîche
100 g Emmentaler (gerieben)
1 TL Dr. Oetker Epifin (Weizenstärke)
Salz
Pfeffer

Ausserdem:

4 EL Sesam- oder Mohnsamen
etwa 48 Stk. schwarze Pfefferkörner

Dip:

1 rote Peperoni
250 g Crème fraîche
2 EL Schnittlauchröllchen
Salz
Pfeffer

1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen. Blätterteig nach Packungsanleitung auftauen lassen. Milch erwärmen und darin die Butter oder Margarine zerlassen.

2 Plunderteig:

Mehl mit Trockenhefe in einer Rührschüssel sorgfältig vermischen. Übrige Zutaten und die warme Milch-Fett-Mischung hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Min. zu einem glatten Teig verkneten.

Den Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche zu einem Rechteck (40 x 25 cm) ausrollen und die eine Hälfte mit den aufgetauten Blätterteigplatten belegen.

Die andere Hälfte darüberklappen, den Teig drehen und erneut zu einem Rechteck (40 x 25 cm) ausrollen. Die beiden kürzeren Seiten so zur Mitte hin einschlagen, dass die Kanten aneinanderstossen.

Dann noch einmal zusammenklappen und zugedeckt etwa 15 Min. gehen lassen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze 220 °C
Heißluft 200 °C

3 Füllung:

Crème fraîche, geriebenen Käse und Epifin in einer Schüssel gut verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Zungen der Schlangen die Peperoni putzen und in Streifen (etwa 1/2 cm) schneiden. Davon etwa 24 Stücke (etwa 2 cm) abschneiden und an einem Ende jeweils ein kleines Dreieck herausschneiden. Die übrige Peperoni für den Dip in kleine Würfel schneiden.

Den Teig zu einem Rechteck (60 x 20 cm) ausrollen und mit der Füllung bestreichen. Nach Belieben mit Sesam oder Mohn bestreuen und in etwa 24 Streifen (etwa 2,5 cm breit) schneiden. Die Streifen ineinander verdrehen und jeweils an einem Ende für den Kopf umschlagen. Auf das Backblech legen, am Kopfteil etwas einschneiden und die Paprikazunge dort etwas eindrücken. Jeweils 2 Pfefferkörner als Augen eindrücken. In der Mitte des vorgeheizten Backofens für ca. 12 Min. backen.

Rille: in der Mitte des Backofens

Backzeit: etwa 12 Minuten

Die Schlangen mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen.

4 Dip:

Crème fraîche, Peperonistücke und Schnittlauch verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Schlangen am besten lauwarm mit dem Dip servieren.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Das Gebäck kann eingefroren werden.