

Betty Bossi

Hefeschnecken



Der einfachste Weg zum Genuss

Hefeschnecken-Profi

Liebe Leserin, lieber Leser

Es freut uns, dass Sie sich für den Hefeschnecken-Profi entschieden haben. Das Betty Bossi Entwicklungsteam legt sich Tag für Tag ins Zeug, um nützliche und innovative Küchenhelfer mit der bekannten Betty Bossi Geling-Garantie zu entwickeln. Ihre Zufriedenheit ist dabei unser wichtigstes Ziel. Wir sind überzeugt: Der Hefeschnecken-Profi wird Sie begeistern. Und damit Sie gleich loslegen können, haben wir spannende Rezeptideen kreiert.

Wir wünschen Ihnen viel Spass beim Backen und Geniessen.

Herzlich, Ihre



Zimt-Schnecken	4
Apfel-Quark-Schnecken	6
Vanille-Mohn-Schnecken	8
Nuss-Schoggi-Schnecken	10
Schinken-Schnecken	12
Kürbis-Schnecken	14
Pizza-Schnecken	16



Hefeschnecken-Profi. Spülmaschinengeeignet. Vor dem ersten Gebrauch mit warmem Wasser und Spülmittel reinigen. Keine Scheuermittel, starken Reinigungsmittel oder Stahlwatte verwenden.

Anwendung



1 Den Hefeschnecken-Profi aufklappen. Die weiße Klappe bis zum Scharnier unter den Teig schieben.



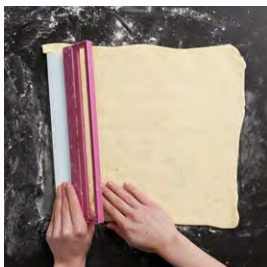
2 Violetten Schablonendeckel auf den Teig klappen, fest andrücken, sodass ein Teigstreifen abgeschnitten wird.



3 Etwas Füllung mit dem Spachtel in die Vertiefung streichen.



4 Violetten Schablonendeckel zurückklappen und etwas anheben.



5 Mithilfe der weißen Klappe die freie Teigstreifenhälfte über die Füllung falten.



6 Gefüllten Teigstreifen zu einer Schnecke aufrollen. Punkt 1-6 wiederholen, bis der Teig aufgebraucht ist (ergibt 12 Stück).

Ofentemperaturen

Gelten für das Backen mit Ober- und Unterhitze. Beim Backen mit Heissluft verringert sich die Backtemperatur um ca. 20 Grad. Beachten Sie die Hinweise des Backofenherstellers.

Titelbild: Zimt-Schnecken (S. 4)

Zimt-Schnecken

 **35 Min. + 1¼ Std. aufgehen lassen + 35 Min. backen**

Ergibt 12 Stück

500 g Mehl	Mehl, Salz und Zucker in einer Schüssel mischen.
½ EL Salz	Hefe zerbröckeln, daruntermischen. Butter in
50 g Zucker	Stücke schneiden, mit der Milch beigeben, mischen,
½ Würfel Hefe	zu einem weichen, glatten Teig kneten. Teig
(ca. 20 g)	zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 1½ Std. aufs
70 g Butter	Doppelte aufgehen lassen.
3 dl Milch	

250 g Butter , weich	Ofen auf 180 Grad vorheizen.
250 g Rohrzucker	Butter in einer Schüssel verrühren, Zucker, Mehl und
60 g Mehl	Zimt daruntermischen.
4 EL Zimt	

Teig halbieren, zu zwei Rechtecken von je ca. 32 × 42 cm auswallen. Wie in der Anwendung gezeigt, Teige füllen und formen. Schnecken mit der Füllung nach oben und den Enden gegeneinander auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen. Nochmals ca. 15 Min. aufgehen lassen.

4 EL Ahornsirup	Backen: ca. 35 Min. in der unteren Hälfte des Ofens.
90 g Puderzucker	Herausnehmen, Schnecken mit Ahornsirup be-
1 EL Milch	streifenartig über die Schnecken verteilen,
	auf einem Gitter etwas abkühlen.

Tipp: Die Schnecken schmecken frisch und lauwarm am besten.

Stück: 355 kcal, F 6g, Kh 69g, E 7g



Glutenfreie Variante

500 g Mehl durch 480 g glutenfreies
Mehl (z. B. Schär Brot-Mix)
und 1 EL Flohsamen ersetzen.

Apfel-Quark-Schnecken

 35 Min. + 1¼ Std. aufgehen lassen + 40 Min. backen

Ergibt 12 Stück

500 g Mehl	Mehl, Salz und Zucker in einer Schüssel mischen.
½ EL Salz	Hefe zerbröckeln, daruntermischen. Butter in
50 g Zucker	Stücke schneiden, mit dem Quark und dem Wasser
½ Würfel Hefe (ca. 20 g)	begeben, mischen, zu einem weichen, glatten
70 g Butter	Teig kneten. Teig zugedeckt bei Raumtemperatur
250 g Magerquark	ca. 1½ Std. aufs Doppelte aufgehen lassen.
1 dl Wasser	

3 Äpfel (ca. 300 g)	Ofen auf 180 Grad vorheizen.
150 g gemahlene	Äpfel fein in eine Schüssel reiben. Mandeln, Rosinen,
geschälte Mandeln	Zucker und Quark daruntermischen.
100 g Rosinen	
3 EL Zucker	
250 g Magerquark	

Teig halbieren, zu zwei Rechtecken von je ca. 32 × 42 cm auswallen. Wie in der Anwendung gezeigt, Teige füllen und formen. Schnecken mit der Füllung nach oben auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen. Nochmals ca. 15 Min. aufgehen lassen.

4 EL Ahornsirup	Backen: ca. 40 Min. in der unteren Hälfte des Ofens.
4 EL Rum	Herausnehmen. Ahornsirup und Rum verrühren, die Schnecken damit bestreichen, auf einem Gitter etwas abkühlen.

Tipp: Die Schnecken schmecken frisch und lauwarm am besten.

Stück: 366 kcal, F 12 g, Kh 50 g, E 13 g



Vanille-Mohn-Schnecken

 **35 Min. + 1¼ Std. aufgehen lassen + 40 Min. backen**

Für eine ofenfeste Form von ca. 30 cm Ø, gefettet

Ergibt 12 Stück

500 g Ruchmehl	Mehl, Salz und Zucker in einer Schüssel mischen.
½ EL Salz	Hefe zerbröckeln, daruntermischen. Butter in
50 g Zucker	Stücke schneiden, mit dem Rahm begeben, mischen,
½ Würfel Hefe	zu einem weichen, glatten Teig kneten. Teig
(ca. 20 g)	zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 1½ Std. aufs
70 g Butter	Doppelte aufgehen lassen.
3 dl Rahm	

250 g Mascarpone	Ofen auf 180 Grad vorheizen.
200 g Doppelrahm-Frischkäse	Mascarpone und Frischkäse in einer Schüssel ver-
(z. B. Philadelphia),	rühren. Vanillestängel längs aufschneiden,
davon 50 g	Samen auskratzen, mit Zucker, Mohn und Vanille-
beiseite gestellt	zucker unter den Frischkäse mischen.

1 Vanillestängel

50 g Zucker

80 g Mohn

1 Päckli Vanillezucker

Teig halbieren, zu zwei Rechtecken von je ca. 32 × 42 cm auswallen. Wie in der Anwendung gezeigt, Teige füllen und formen. Schnecken mit der Füllung nach oben in die vorbereitete Form setzen. Nochmals ca. 15 Min. aufgehen lassen.


4 EL Ahornsirup	Backen: ca. 40 Min. in der unteren Hälfte des Ofens.
1 EL Puderzucker	Herausnehmen, Schnecken mit Ahornsirup be-
2 TL Milch	streichen, etwas abkühlen. Puderzucker und Milch
	mit dem beiseite gestellten Frischkäse verrüh-
	ren, mit den Schnecken servieren oder auf den
	Schnecken verteilen.

Tipp: Die Schnecken schmecken frisch und lauwarm am besten.

Stück: 494 kcal, F 32g, Kh 43g, E 11g



Nuss-Schoggi-Schnecken

 25 Min. + 35 Min. backen

Ergibt 12 Stück

1 Beutel dunkle Kuchenglasur (ca. 125 g)
250 g Butter, weich
150 g Rohzucker
200 g gemahlene Haselnüsse

Ofen auf 190 Grad vorheizen. Kuchenglasur nach Anleitung auf der Verpackung schmelzen. Butter in einer Schüssel verrühren. Von der Kuchenglasur 65 g dazugießen, Zucker und Nüsse darunterrühren. Restliche Kuchenglasur beiseite stellen.

800 g Pizzateig
1 EL Rohzucker

Teig halbieren, zu zwei Rechtecken von je ca. 32 × 42 cm auswallen. Wie in der Anwendung gezeigt, Teige füllen und formen. Schnecken mit der Füllung nach oben herzförmig auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen. Zucker über die Schnecken streuen.

Backen: ca. 35 Min. in der unteren Hälfte des Ofens. Herausnehmen, restliche Kuchenglasur nochmals erwärmen, streifenartig über die Schnecken verteilen, auf einem Gitter etwas abkühlen.

Tipp: Die Schnecken schmecken frisch und lauwarm am besten.

Stück: 546 kcal, F 34 g, Kh 50 g, E 8 g



Schinken-Schnecken

 35 Min. + 1¼ Std. aufgehen lassen + 35 Min. backen

Ergibt 12 Stück

500 g Mehl	Mehl und Salz in einer Schüssel mischen. Hefe zerbröckeln, daruntermischen. Butter in Stücke schneiden, mit der Milch begeben, mischen, zu einem weichen, glatten Teig kneten. Teig zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 1½ Std. aufs Doppelte aufgehen lassen.
1 TL Salz	
½ Würfel Hefe (ca. 20 g)	
60 g Butter	
3 dl Milch	

200 g Doppelrahm-Frischkäse mit Kräutern (z. B. Philadelphia Kräuter)	Ofen auf 180 Grad vorheizen. Frischkäse und Crème fraîche in einer Schüssel verrühren. Thymianblätter abzupfen, mit dem Schinken, Paprika, Salz und Pfeffer daruntermischen.
---	---

200 g Crème fraîche
2 Zweiglein Thymian

150 g Schinkenwürfeli
½ TL Edelsüß-Paprika
½ TL Salz
wenig Pfeffer

Teig halbieren, zu zwei Rechtecken von je ca. 32 × 42 cm auswallen. Wie in der Anwendung gezeigt, Teige füllen und formen. Immer zwei Schnecken mit der Füllung nach oben und den Rollenden gegeneinander auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen. Nochmals ca. 15 Min. aufgehen lassen.

4 EL Reibkäse (z. B. Gruyère)	Backen: ca. 35 Min. in der unteren Hälfte des Ofens. Herausnehmen, Käse sofort über die Schnecken streuen, anrichten.
---	--

Tipp: Die Schnecken schmecken frisch am besten.

Dazu passt: Blattsalat.

Stück: 345 kcal, F 19 g, Kh 31 g, E 13 g



Kürbis-Schnecken



40 Min. + 1¼ Std. aufgehen lassen + 45 Min. backen



vegetarisch

Für eine ofenfeste Form von ca. 3 Litern, gefettet

Ergibt 12 Stück

500 g Mehl	Mehl, Salz und Curry in einer Schüssel mischen.
1 TL Salz	Hefe zerbröckeln, daruntermischen. Butter in
2 TL milder Curry	Stücke schneiden, mit der Milch begeben, mischen,
½ Würfel Hefe	zu einem weichen, glatten Teig kneten. Teig
(ca. 20 g)	zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 1½ Std. aufs
90 g Butter	Doppelte aufgehen lassen.
3 dl Milch	

400 g gekochte Kürbiswürfel (z. B. Butternut, let's cook)	Ofen auf 180 Grad vorheizen. Kürbis mit einer Gabel zerdrücken. Rosmarin fein hacken. Frischkäse in einer Schüssel verrühren, Kürbis, Rosmarin, Honig, Salz und Pfeffer daruntermischen.
2 Zweiglein Rosmarin	
240 g Frischkäse (z. B. Gala)	
1 EL flüssiger Honig	
1 TL Salz	
wenig Pfeffer	

Teig halbieren, zu zwei Rechtecken von je ca. 32 × 42 cm auswallen. Wie in der Anwendung gezeigt, Teige füllen und formen. Schnecken mit der Füllung nach oben in die vorbereitete Form setzen. Nochmals ca. 15 Min. aufgehen lassen.

4 EL Crema di Balsamico	Backen: ca. 45 Min. in der unteren Hälfte des Ofens. Herausnehmen, mit Crema di Balsamico servieren.
--------------------------------	---

Tipp: Die Schnecken schmecken frisch am besten.

Stück: 315 kcal, F 14 g, Kh 40 g, E 7 g



Glutenfreie Variante

500 g Mehl durch 480 g glutenfreies
Mehl (z. B. Schär Brot-Mix)
und 1 EL Flohsamen ersetzen.



Pizza-Schnecken

🕒 20 Min. + 40 Min. backen

Für ein Backblech von ca. 30 cm Ø, mit Backpapier belegt
Ergibt 12 Stück

200 g Tomatensauce Ofen auf 190 Grad vorheizen.
2 EL Tomatenpüree Tomatensauce und Tomaten-
140 g Speckwürfel püree in einer Schüssel verrüh-
2 Mozzarellas ren. Speckwürfel, Mozzarellas
(je ca. 150 g) und Basilikum fein schneiden,
3 Zweiglein daruntermischen.
Basilikum

800 g Pizzateig Teig halbieren, zu zwei Recht-
ecken von je ca. 32 × 42 cm aus-
wählen. Wie in der Anwendung
gezeigt, Teige füllen und formen.
Schnecken mit der Füllung
nach oben in das vorbereitete
Blech setzen.

**1 Knoblauch-
zehe** **Backen:** ca. 40 Min. in der un-
teren Hälfte des Ofens. Heraus-
2 TL getrockneter nehmen. Knoblauch pressen,
Oregano mit Oregano und Öl verrühren,
3 EL Olivenöl auf den Schnecken verteilen.

Tipp: Die Schnecken schmecken frisch am besten.

Stück: 297 kcal, F 13 g, Kh 33 g, E 12 g

