

Bacon Yeast Snails

... oder auch pikante Speck-Hefe-Schnecken

Dieses Rezept inspiriert mich bei der Herstellung der [Hefe-Pudding-Schnecke mit Rosinen](#) , und dem Appetit auf ein herzhaftes zum Kaffee.

Zutaten: für 12 „Schnecken“

für den Hefeteig:

550 g Mehl Type 550

6 g Hefe trocken

1 Ei

1 TI Zucker

60 ml Olivenöl

250 ml Milch warme

1 TI Pizzagewürze

1 TI Salz

für die „Duxelles“ Füllung

Zubereitung:

Tip:

Historie:

3.7.2024 erster Versuch auf o.G. Pudding Gebäck jedoch mit pik. Gewürzen.

[Pikantes Gebäck:](#)

[Gebäck](#)

[Essen und Mehr](#)

From:

<https://www.ddws.de/> - **d.d.w.s. Ihr Essen und Mehr**

Permanent link:

https://www.ddws.de/gebaeck:bacon_yeast_snails?rev=1720013105

Last update: **03.07.2024 15:25**

