

# Germteigschnecken mit Schinken Kürbiskernölpesto



**Vorspeise**  
Rezeptart



**50 Minuten**  
Zubereitung



**mittel**  
Schwierigkeit

Wartezeit: Ruhezeit ca. 60–80 Minuten,  
Backzeit 10–15 Minuten



## Zutaten für 6-8 Portionen

500g Mehl (Universal)  
¼ l Milch  
30 g Frischgerm (oder 1 Pkg.  
Trockengeram)  
80 g Zucker  
1 TL Salz  
80 g Butter

Kürbiskernölpesto mit Steirischem  
Kürbiskernöl g.g.A.  
ca. 15 dag Schinken (Blätter)  
1 Ei zum Bestreichen

## Zubereitung

Für die Zubereitung des Germteigs sollten alle Zutaten Raumtemperatur haben.

Zuerst Mehl in eine warme Schüssel geben, Salz dazu und gut vermischen. (Wenn Trockengeram verwendet wird, diese in das Mehl-Salz-Gemisch unterrühren.) Milch auf Körpertemperatur erwärmen, Zucker darin auflösen und Butter darin schmelzen. Germ unterrühren und ca. 10 Minuten an einem warmen Ort stehen lassen. Achtung: wenn die Milch zu heiß ist, verliert Germ seine Wirkung! Alles ins Mehl einrühren, einen weichen Teig bereiten der sich von der Schüssel löst und gut kneten bis Bläschen im Teig erkennbar sind. Den Teig in der Schüssel, abgedeckt mit Frischhaltefolie, bis zur doppelten Größe aufgehen lassen.

Teig auf bemehlter Arbeitsfläche ausrollen, mit Pesto bestreichen und mit Schinken belegen, einrollen und in 1,5 cm dicke Scheiben schneiden. Schnecken auf ein mit Backpapier vorbereitetes Blech geben, nochmals etwas aufgehen lassen, mit Ei bestreichen und im vorgeheizten Rohr bei 180°C (Heißluft) goldgelb backen.

Tipp: Man kann die halbe Mehlmenge auch durch Vollkornmehl ersetzen, wobei aber die Flüssigkeitsmenge etwas erhöht werden sollte.

**Rezept von Gemeinschaft Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. / Foto: Stefan Kristoferitsch**