



Hack-Hefeschnecken mit Fetakäse

Zeit gesamt
🕒 1h 20min

Zubereitungszeit
🕒 30min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Mittel



Zutaten

für 4 Portionen

| | |
|-----------------------|---------|
| Weizenmehl, Type 405 | 200 g |
| Zucker | |
| Hefe, frisch | 0.5 St. |
| Wasser | 80 ml |
| Feta | 100 g |
| Zwiebeln, gelb | 1 St. |
| Butter | 70 g |
| Hackfleisch, gemischt | 400 g |
| Salz | |
| Pfeffer, weiß | |
| Eier | 1 St. |
| Schlagsahne | 2 EL |

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, große Pfanne, Backblech mit Backpapier

1. In einer Schüssel Mehl, Zucker, Hefe mit lauwarmem Wasser verrühren und 20 Min. zugedeckt ruhen lassen.
2. Inzwischen Feta zum Abtropfen in ein Sieb geben. Zwiebel halbieren, schälen und würfeln. In einer Pfanne 2 EL Butter auf mittlerer Stufe erhitzen und die Zwiebelwürfel darin ca. 4–5 Min. glasig dünsten, danach herausnehmen. Hack im Bratfett krümelig braten, kräftig salzen und pfeffern und anschließend abkühlen lassen.
3. Ei trennen. Eigelb, 1 Prise Salz und 50 g Butter zum Mehl geben und verkneten. Weitere 30 Min. zugedeckt an einem warmen Ort ruhen lassen. Fetakäse würfeln und in einer Schüssel mit Hackfleisch, Zwiebeln, Schlagsahne und Eiweiß mischen.
4. Ofen auf 200 °C (Umluft) vorheizen. Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck ausrollen. Hackmasse darauf verteilen, dabei einen ca. 2 cm breiten Rand frei lassen. Teig von der Längsseite her aufrollen. Rolle mit einem scharfen Messer quer in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden. Scheiben auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen, etwas flach drücken, mit Sahne bepinseln und im heißen Backofen bei 200 °C ca. 15 Min. backen. Hack-Hefeschnecken mit Fetakäse schmecken warm oder kalt.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

| | |
|----------------|----------|
| Kaloriengehalt | 657 kcal |
| Kohlenhydrate | 44 g |
| Eiweiß | 29 g |
| Ballaststoffe | 2 g |
| Fette | 40 g |