

**Aufgetischt**  
**Freitag, 6. Jänner 2017**



## **Hefeschnecken mit Blut- und Leberwurst**

### **Zutaten für 1 Blech:**

Brotteig:

15 g Hefe in 3 EL Wasser aufgelöst,  
500 g Zopfmehl,  
1/4 l Milch lauwarm,  
5 g Backzucker,  
25 g Olivenöl,  
5 g Salz

Fülle:

1 Blutwurst,  
1 Leberwurst

### **Zubereitung**

Alle Zutaten in der Küchenmaschine zu einem geschmeidigen Teig kneten. Zugedeckt gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.

Den Teig in zwei Teile teilen und zu einem Rechteck ausrollen (ca. 5 mm).

Die Blutwurst auf dem Teig verteilen. Den Teig eng zu einer Rolle einrollen. In 2 cm breite Stücke schneiden und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Mit der Leberwurst ebenso verfahren.

Im Backofen (170 Grad, Ober- und Unterhitze) ca. 25 Minuten goldbraun backen.

