

Schnecken mit Feta Käse

Zutaten

550 g Mehl

1 Ei

1/2 Würfel Germ (Hefe)

100 ml Öl

300 ml Milch

2 TL Salz

1 TL Zucker

Zutaten zu einem Teig verkneten und danach etwa 20 min. rasten lassen.
Teig rechteckig ausrollen und 1 Pkg. Feta (in kleine Stückchen geschnitten)
darauf verteilen.

Einrollen und ca. 2 cm breite Scheiben runter schneiden.

Mit einem verquirltem Ei bestreichen und mit Sesam bestreuen.

Heißluft, 200° Grad, ca. 25 min. backen.