

## Pesto-Schnecken aus dem Thermomix



© Pestoschnecken - Rezepte mit Herz



35 Min + Wartezeit



leicht



13 Stück

### Fluffige Hefeschnecken mit würziger Pestofüllung.

Leserin Sandra liebt würzige Hefeschnecken mit Pesto.

Die sind dank unseres umgeschriebenen Rezeptes für den Thermomix nun ganz einfach und schnell gemacht.

Sandra liebt daran vor allem, dass sie so vielseitig sind: Sie passen super zum Grillen als Brotbeilage, zu Antipasti, zum Brunch oder einfach zu einem Gläschen Wein.

Guten Appetit!

Habt ihr auch ein so tolles Rezept, das ihr gerne im Thermomix zubereiten möchtet?

Dann schickt uns euer Rezept mit dem Stichwort "Wir lieben Mixen" an: [rezeptemitherz@konstanzemedia.de](mailto:rezeptemitherz@konstanzemedia.de)

### Zutaten-Einkaufsliste

<input type="checkbox"/>	<b>150 ml</b>	Wasser
<input type="checkbox"/>	<b>20 g</b>	Hefe
<input type="checkbox"/>	<b>1/2 TL</b>	Zucker
<input type="checkbox"/>	<b>260 g</b>	Mehl
<input type="checkbox"/>	<b>40 g</b>	Polenta (Maisgrieß)
<input type="checkbox"/>	<b>1 TL</b>	Salz
<input type="checkbox"/>	<b>60 g</b>	Olivenöl
<input type="checkbox"/>	<b>4-5 EL</b>	Pesto (aus dem Glas oder selbstgemacht siehe E-Book)
<input type="checkbox"/>		Mehl für die Arbeitsfläche

### Zubereitung

1. Springform (26 cm Durchmesser) mit Backpapier auslegen. Wasser, Hefe und Zucker in den Mixtopf geben und 2 Min./37 °C/Stufe 1 auflösen.
2. Mehl, Polenta, Salz und Olivenöl hinzufügen und 3 Min./Teigstufe kneten. Umfüllen und zugedeckt ca. 1 Std. gehen lassen (oder bis er sein Volumen verdoppelt hat).
3. Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einem 20 x 45 cm großen Rechteck ausrollen und mit Pesto (siehe [E-BOOK "Fixe Saucen für jeden Tag"](#)) bestreichen. Teigplatte von der kurzen Seite ausgehend in ca. 13 Streifen schneiden und jeden zu einer kleinen Schnecke rollen. Schnecken in eine mit Backpapier ausgelegte Springform stellen und abgedeckt noch einmal ca. 30 Min. gehen lassen.
4. In der Zwischenzeit den Backofen auf 200 °C (180 °C Umluft) vorheizen. Schnecken in den heißen Ofen geben und in 25-30 Min. goldbraun backen.

## Nährwertangaben

Nährwerte pro Stück: ca. 180 kcal, 4 g E, 8 g F, 24 g KH



Ein einfaches und schnelles für die Pesto rosso findet ihr in unserem [E-BOOK "Fixe Saucen für jeden Tag"](#) - gratis zum Download!