

## ***Erdbeer-Basilikum Schnecken***

Für den Plunderteig:

**500g Mehl,  
250ml Sojamilch,  
50g Margarine,  
30g Hefe,  
2EL Sojamehl  
1 Prise Salz**

und  
mit den Knethacken eines  
Handrührgerätes 2min. langsam und  
7min. Schnell verkneten.

Anschließend den Teig in Folie wickeln und mind. 20Min. Im Kühlschrank ruhen lassen. Dann

**100g Ziehfett**

mit drei einfachen Touren in den Teig  
tourieren, in Folie einschlagen und  
weitere 30min. kühl stellen

**150g Erdbeeren TK,  
50g Zucker  
Basilikumblättern  
2TL Speisestärke**

mit einem Schluck Wasser  
und einigen klein gehackten  
aufkochen und mit  
andicken

Den Teig ausrollen und mit der Füllung bestreichen, dann zu einer Rolle einrollen und in Scheiben schneiden. Die Schnecken bei 200°C im Ofen mit Wasserdampf etwa 10 Minuten backen.

***Ergibt: Ca. 17 Schnecken***

***Zubereitungszeit: Ca. 45min.***

***Backzeit: Ca. 10min. bei 200° C***