



Osterhasen-Brötchen

und Kräutern und Käse

Mehr Rezepte gibt's auf knusperstuebchen.net

So wird's gemacht

Für den Teig

Lauwarmes Wasser mit Hefe und Honig (alternativ Zucker oder Zuckerrübensirup) in eine Schüssel geben, verrühren. Zehn Minuten abgedeckt ruhen lassen. Mehl, Salz, und Olivenöl hinzugeben und alles etwa zehn Minuten verkneten bis ein elastischer, homogener Teig entstanden ist. Mit 1 TL Olivenöl einreiben und abgedeckt 120 Minuten ruhen lassen.

Für die Füllung

Die weiche Butter mit dem Olivenöl verrühren. Salz, Pfeffer, Paprikapulver hinzugeben. Knoblauch sehr fein hacken, ebenso die Petersilie. Beides hinzugeben und verrühren. Pinienkerne rösten und grob zerhacken oder mit einem Mörser zerstoßen, Parmesan reiben. Pinienkerne und 50 g Parmesan in die Masse geben und alles gut verrühren.

Fertigstellung:

Den Teig auf ein Rechteck (ca. 35x25 cm) ausrollen und mit der Kräutermasse einstreichen. Darauf den geriebenen Käse (zum Beispiel Gouda, Mozzarella oder Cheddar) geben und den Käse leicht andrücken. Den Teig der Länge nach mit einem scharfen Messer oder Pizzaschneider in ca. 1cm dicke Streifen schneiden. Die Streifen jeweils etwas über die Hälfte zu einer Schnecke einrollen, den Rest des Streifens oben anlegen und zu zwei Ohren formen, das Ende an der Seite leicht unterlegen und andrücken. Vorsichtig auf ein Backpapier legen und mit dem restlichen Parmesan bestreuen.

Den Backofen auf 190 °C Umluft vorheizen und die Teilchen etwa 15 Minuten goldbraun backen.

Nach Belieben mit Petersilie dekorieren und servieren.

Tipp: Teilchen können auch einen Tag vorher vorbereitet werden, dann bitte nur 10 Minuten backen, abgedeckt über Nacht lagern und vor dem Servieren am nächsten Tag nochmal bei 160 °C ca. 8-10 aufbacken.

Einkaufsliste

20-24 kleine Brötchen

Für den Hefeteig:

240 ml lauwarmes Wasser
7 g Trockenhefe oder 25 g frische Hefe
1 TL Honig
450 g Mehl (Type 550)
1 Msp. Salz
70 ml + 1 TL Olivenöl

Für die Füllung:

100 g Butter
20 ml Olivenöl
1 TL Salz
1/2 TL Pfeffer
1/2 TL Paprikapulver
1 Knoblauchzehe
4 EL gehackte Petersilie
30 g geröstete, gehackte Pinienkerne oder Nüsse nach Wahl (z. B. Haselnüsse)
70 g ger. Parmesan

Außerdem:

100 g geriebenen Käse

