



Kleeblatt-Brötchen

perfekt für Silvester

Mehr Rezepte gibt's auf
knusperstuebchen.net

So wird's gemacht

Für den Teig Wasser, Hefe und Honig in einer Schüssel verrühren. Mehl, Olivenöl und Salz hinzugeben und alles gut verkneten. Mit 1 EL Olivenöl einreiben, in die Schüssel legen, abdecken und 120 Minuten ruhen lassen. Derweil die Füllungen vorbereiten.

Für das Pesto: Basilikum und Spinat waschen, Pinienkerne rösten, Parmesan reiben, Knoblauch schälen. Alle Zutaten mit der Hälfte des Olivenöls grob mixen. Zitronensaft und restliches Öl hinzufügen, bis die Konsistenz passt. Mit Salz und Pfeffer verfeinern.

Für die Kräuterbutter: die Hälfte der Butter schmelzen, Petersilie fein hacken, Knoblauch fein hacken. Die gesamte Butter in eine Schüssel geben, Salz, Petersilie und Knoblauch hinzugeben und gut vermengen.

Außerdem Parmesan und Käse reiben, die Schinkenwürfel und das Creme Fraiche bereithalten.

Wer möchte, kann verschiedene Versionen machen. Die Menge der Füllung reicht jedoch jeweils für eine Portion Teig.

Ein kleines Stück vom Hefeteig abschneiden und später daraus Stiele formen. Den Hefeteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck ausrollen. Eine dünne Schicht Pesto oder Kräuterbutter gleichmäßig auf dem Teig verteilen. Für die Käse- oder Flammkuchen-Teilchen zusätzlich mit Creme Fraiche bestreichen und beim Flammkuchen ein paar Frühlingszwiebeln verteilen. Die Fläche mit geriebenem Käse, frischem Basilikum oder Petersilie bestreuen.

Den Teig von einer der langen Seiten aus fest bis zur Mitte rollen. Dann von der anderen Seite ebenfalls zur Mitte aufrollen.

Jetzt in ca. 1 cm dicke Stücke mit einem scharfen Messer schneiden und auf ein Blech legen, hier leicht zum Herz formen. Zwei bis drei mal wiederholen und alles zu einem Kleeblatt zusammenlegen. Zum Schluss den kleinen Teig in so viele Stücke schneiden wie Ihr Kleeblätter herausbekommen habt und zu kleinen Stielen formen, unter ein Blatt legen und auch mit Eimilch bepinseln.

Eigelb und Milch verquirlen. Die Brötchen bestreichen, mit Käse bestreuen.

Die Flammkuchen-Teilchen zusätzlich mit Schinkenwürfel bestreuen.

Die Kleeblatt-Brötchen im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Umluft für etwa 15–20 Minuten goldbraun backen.

Einkaufsliste

Für 8-10 Brötchen

Für den Teig

- 240 ml lauwarmes Wasser
- 7 g Trockenhefe oder 25 g frische Hefe
- 1 TL Honig
- 480 g Mehl (Type 550)
- 60 ml + 1 EL Olivenöl
- 1 TL Salz

Pesto:

- 50 g Babyspinat
- 50 g Parmesan
- 30 g Pinienkerne
- 1 Knoblauchzehe
- 80–100 ml Olivenöl
- Saft von 1/2 Zitrone
- Salz, Pfeffer

Kräuterbutter:

- 100 g Butter
- 3 EL gehackte, frische Petersilie
- 1 Knoblauchzehe
- 1 TL Salz

Außerdem:

- 100 g Creme Fraiche
- 50 g Schinkenwürfel
- 1 Frühlingszwiebel klein geschnitten
- 200 g geriebener Käse
- 50 g geriebener Parmesan

Zum Bestreichen:

- 1 Eigelb
- 2 EL Milch

