

# Feta-Oliven-Happen

Pikante Hefebrotchen mit Fetakäse und Oliven als Snack für jede Party.

etwa 20 Stück



gelingt leicht



bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Für das Backblech:

Backpapier

### Hefeteig:

60 g entsteinte, schwarze Oliven  
150 g Fetakäse oder Schafskäse  
375 g Weizenmehl  
1 Pck. Dr. Oetker Hefeteig Garant  
1 TL Salz  
100 ml Milch  
100 ml Speiseöl, z. B. Olivenöl  
150 g Dr. Oetker Crème légère  
1 Ei (Größe M)  
50 g tiefgekühlte italienische Kräuter

## 1 Vorbereiten:

Oliven grob hacken. Fetakäse in kleine Würfel schneiden. Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 200 °C**

**Heißluft etwa 180 °C**

## 2 Hefeteig zubereiten:

Mehl mit Hefeteig Garant in einer Rührschüssel sorgfältig vermischen. Übrige Zutaten, außer Oliven und Fetakäse, hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) in etwa 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Oliven und Fetakäse kurz unterkneten. Den Teig mit 2 Esslöffeln in etwa 20 gleich großen Portionen auf das Blech geben. Die Teigstücke 15 Min. ruhen lassen.

## 3 Backen.

**Einschub: Mitte**

**Backzeit: etwa 18 Min.**

Gebäck mit Hilfe des Backpapiers auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen oder lauwarm servieren.



## Versuchsküche

### Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

- Zu den Happen schmeckt Zaziki sehr lecker.
- Das Gebäck lässt sich gut einfrieren.

