

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:

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 Minuten



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

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

Tipps aus der Versuchsküche

- Servieren Sie die Happen mit Zaziki.
- Das Gebäck lässt sich gut einfrieren.

