





# Gefüllte Brotflecken

Knusprig mit einer Füllung aus Fetakäse, Crème fraîche und Oliven

etwa 70 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



## Zutaten:

**Für das Backblech:**  
Backpapier

**Füllung:**  
50 g entsteinte, schwarze Oliven  
200 g Fetakäse oder Schafskäse  
150 g Dr. Oetker Crème fraîche Classic  
frisch gemahlener Pfeffer

**Hefeteig:**  
50 g getrocknete Tomaten in Öl  
4 EL Speiseöl (von den Tomaten) oder Olivenöl  
375 g Weizenmehl Type 405 oder 550  
1 Pck. Dr. Oetker Hefeteig Garant  
1 geh. TL Salz  
175 ml Wasser

### 1 Füllung:

Oliven fein schneiden. Fetakäse oder Schafskäse in eine Schüssel geben und mit einer Gabel grob zerdrücken. Crème fraîche und Olivenstücke dazugeben, verrühren und mit Pfeffer abschmecken.

2 Tomaten abtropfen lassen, Öl dabei auffangen. Tomaten fein schneiden. Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 200 °C**  
**Heißluft etwa 180 °C**

### 3 Hefeteig:

Mehl mit Hefeteig Garant in einer Rührschüssel sorgfältig vermischen. Übrige Zutaten, bis auf die Tomatenstücke, hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) in etwa 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Tomatenstücke kurz unterkneten.



## Versuchsküche

### Rezepte und Tipps

- 4 Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche durchkneten. Teig halbieren und jede Teighälfte auf leicht bemehlter Arbeitsfläche zu einem Rechteck (etwa 40 x 30 cm) ausrollen. Die Füllung auf einem Teigrechteck verstreichen. Mit Hilfe des Teigrollers den Teig aufrollen, vorsichtig auf der Füllung abrollen und den Teig an den Rändern etwas andrücken. Mit einem Messer oder Teigrädchen beliebige Teigstücke (etwa 5 x 4 cm) ausschneiden, auf das Backblech legen und backen.

**Einschub: Mitte**

**Backzeit: etwa 10 Min.**

Die Brotflecken mit dem Papier auf einen Kuchenrost ziehen, etwas abkühlen lassen und am besten warm servieren.

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Wenn Sie die Brotflecken am Vortag backen oder einfrieren, diese vor dem Verzehr etwa 5 Min. bei Backtemperatur aufbacken.
- Schwarze Oliven können Sie durch grüne Oliven oder eine Mischung aus grünen und schwarzen Oliven austauschen.

