





# Hefekugeln mit Anti-Pasti-Gemüse

Hefebrötchen mit einer Gemüsefüllung

etwa 12 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



## Zutaten:

**Für das Backblech:**  
Backpapier

## Hefeteig:

200 ml Milch  
4 EL Speiseöl, z. B. Olivenöl  
500 g Weizenmehl  
1 Pck. Dr. Oetker  
Trockenbackhefe  
1 TL Honig  
2 Eier (Größe M)  
1 TL Salz

## Füllung:

220 g eingelegte, gegrillte rote  
Paprika  
250 g eingelegte, gegrillte  
Zucchini  
250 g gegrillte Auberginen  
150 g Mini-Mozzarella-Kugeln  
Oreganoblättchen

## 1 Hefeteig:

Milch und Öl erwärmen. Mehl mit Hefe in einer Rührschüssel sorgfältig vermischen. Übrige Zutaten und die warme Milch-Öl-Mischung hinzufügen. Alles mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Min. zu einem glatten Teig verkneten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 220 °C**  
**Heißluft etwa 200 °C**  
**Backzeit: 0 Min.**

## 2 Füllung:

Paprika, Zucchini und Auberginen auf einem Sieb gut abtropfen lassen, dann in kleine Stücke schneiden. Mozzarella-Kugeln vierteln.

- 3 Den Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche kurz durchkneten. Den Teig zu einer etwa 30 cm langen Rolle formen und in 12 gleich große Portionen teilen. Jede Portion zu einem Kreis (Ø etwa 12 cm) ausrollen. Das Gemüse jeweils in der Mitte darauf verteilen. Mozzarella gleichmäßig darauf verteilen (Abb. 1) und mit Oreganoblättchen bestreuen.



- 4 Die Teigränder über die Füllung schlagen, an den Rändern gut andrücken und zudrehen (Abb. 2). Die Kugeln mit der Nahtseite nach unten auf das Backblech setzen und nochmals an einem warmen Ort gehen lassen. Dann backen.



**Einschub: Mitte**  
**Backzeit: etwa 18 Min.**

Das pikante Gebäck am besten warm servieren.

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Das Gebäck ist einfriergeeignet.