

# Mediterrane Bällchen

Dieses leckere Rezept bringt das Urlaubs-Feeling nach Hause. Es ist einfach und schnell zubereitet und lässt sich gut vorbereiten.

etwa 20 Stück



etwas Übung erforderlich

bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Für das Backblech:

Backpapier  
Fett

### Brandteig:

125 ml Wasser  
25 g Butter oder Margarine  
1 Pr. Salz  
75 g Weizenmehl  
15 g Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke  
etwa 3 Eier (Größe M)  
1 Msp. Dr. Oetker Original Backin  
60 g entsteinte, schwarze Oliven  
100 g Schafskäse  
1 Knoblauchzehe

Wie backe ich mediterrane Windbeutel?:

## 1 Vorbereiten:

Backblech fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

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

## 2 Brandteig zubereiten:

Wasser mit Butter oder Margarine in einem kleinen Topf aufkochen. Topf vom Herd nehmen. Mehl mit Gustin mischen und auf einmal in die heiße Flüssigkeit geben. Alles mit einem Kochlöffel zu einem glatten Teigkloß verrühren, dann etwa 1 Min. unter ständigem Rühren erhitzen ("abbrennen") und in eine Rührschüssel geben. **2 Eier nacheinander** mit dem Mixer (Knethaken) auf höchster Stufe unter den Teig arbeiten. Das letzte Ei verquirlen und nur so viel davon unter den Teig arbeiten, bis er stark glänzt und in Spitzen an dem Knethaken hängen bleibt.



## Versuchsküche Rezepte und Tipps

Oliven fein hacken und Schafskäse mit einer Gabel zerdrücken. Knoblauch abziehen und durch eine Knoblauchpresse drücken. Backin, Oliven, Schafskäse und Knoblauch erst unter den kalten Teig rühren.

### 3 Windbeutel backen:

Mit Hilfe von 2 Teelöffeln etwa 20 walnussgroße Teighäufchen auf das Backblech setzen und backen.

**Einschub: Mitte**

**Backzeit: etwa 25 Min.**

Gebäck mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und die mediterranen Windbeutel warm servieren.

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Die mediterranen Bällchen lässt sich gut einfrieren, dann aufgetaut im Backofen kurz erwärmen.
- Verfeinern Sie die mediterranen Bällchen, indem Sie 1/2 gewürfelte rote Paprika unter den Teig rühren.

