

Tomaten-Rucola-Snacks

Pikante kleine Hefe-Brötchen mit getrockneten Tomaten und Sonnenblumenkernen.

etwa 20 Stück



gelingt leicht

🕒 bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Hefeteig:

50 g Sonnenblumenkerne

60 g Rucola (Rauke)

100 g getrocknete Tomaten in Öl

375 g Weizenmehl

1 Pck. Dr. Oetker Hefeteig Garant

1 TL Salz

2 TL Pizzagewürz

100 ml Milch

100 ml Speiseöl, z. B. Olivenöl

150 g Dr. Oetker Crème légère

1 Ei (Größe M)

1 Vorbereiten:

Sonnenblumenkerne in einer beschichteten Pfanne ohne Fett goldbraun rösten und auf einem Teller erkalten lassen. Rucola putzen, waschen, gut trocken tupfen und grob hacken. Getrocknete Tomaten klein würfeln. 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 Sonnenblumenkerne, Rucola und Tomaten, hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) in etwa 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Sonnenblumenkerne, Rucola und Tomaten 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 16 Min.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

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

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Happen mit Dr. Oetker Crème légère servieren.
- Das Gebäck lässt sich gut einfrieren.

