

Germkugeln mit Anti-Pasti-Gemüse

6 Stück



etwas Übung erforderlich

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Germteig:

500 g glattes Mehl
1 Pck. Dr. Oetker Germ
1 Prise Salz
2 Eier (Größe M)
1 KL Honig
200 ml lauwarme Milch
4 EL Olivenöl

Füllung:

120 g eingelegte, gegrillte,
abgetropfte rote Paprika
200 g gegrillte Zucchini
150 g gegrillte Auberginen
12 geviertelte Mozzarellaabällchen
Oregano

1 Germteig:

Für den Teig das Mehl in eine Rührschüssel sieben und mit der Germ gut vermischen. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit dem Handmixer (Knethaken) zu einem Teig verkneten. Zugedeckt so lange gehen lassen, bis der Teig doppelt so hoch ist.

- 2 Den Teig nach dem Gehen zusammenstoßen (flach drücken und von links und rechts zur Mitte hin einschlagen) und zu einer Rolle formen. Die Teigrolle in 12 Portionen teilen und jeweils rund (12 cm Ø) ausrollen.

3 Füllung:

Paprika, Zucchini und Auberginen in kleine Stücke schneiden und vermischen. Die Füllung mittig auf die Teigscheiben geben und mit Mozzarella belegen. Oregano darauf streuen.

- 4 Die Teigränder über die Füllung schlagen, an den Rändern gut andrücken und zudrehen (Abb. 1).





- 5 Die Teigkugeln mit dem Schluss nach unten auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben.

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 220 °C
Heißluft 200 °C
Backzeit: ca. 18 Minuten

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Die Kugeln vor dem Backen mit Wasser bestreichen und mit Sesam oder Leinsamen bestreuen.

