# Yummi-Rolle ala Olbi

**Moin Moin**
**Heute gibt es Yummi-Rolle ala Olbi**

**Wir brauchen für die Füllung**

**500g Hackfleisch**
**4 Zwiebeln**
**3 Knoblauchzehen**
**1 TL Pariser Pfeffer**
**2 TL Paprika „La Vera“**
**1 EL Zuckerrübensirup**
**großen EL voll Brunch Cowboy**
**1 Becher Sahne**
**300g Bacon**
**200g Mozzarella**

**Für den Teig brauchen wir**
**500g Mehl**
**1TL Salz**
**80g Quark**
**100g Kräuter Schmelzkäse**
**2EL Petersilie**
**40ml warme Milch**
**20g Hefe**
**1TL Zucker**
**70g Cranberries**
**150ml Wasser**

**Zubereitung Teig**

**die 20g Hefe, 1TL Zucker in der 40ml warme Milch auflösen und Cranberries klein schneiden**
**jetzt alles zu einem Teig zusammenrühren und für etwas 2 Stunden gehen lassen**

**Zubereitung Füllung**

**Den Bacon in der Pfanne anbraten und wieder aus der Pfanne nehmen und klein schneiden**
**im Bacon Fett das Hack anbraten und die Zwiebeln und Knoblauch (klein geschnitten) dazu geben**
**jetzt die Restlichen Zutaten hin zu fügen (Pariser Pfeffer, Paprika „La Vera“, Zuckerrübensirup, Brunch Cowboy, Sahne, Bacon) das einmal aufkochen lassen**

**den Teig ausrollen und die Füllung & Mozzarella drauf verteilen**
**das ganze  Aufrollen und in 12 gleich Große teile Schneiden**
**den DO mit Backpapier auslegen und die Stücke gleichmäßig verteilen**
**Nach 40Min Backen noch mal etwas Käse oben drauf und nach weiteren 5Min ist**

**es Fertig**

**15 oben 7 unten**

**Wie gefällt dir der Beitrag?**
[ratings]

---

*Du benötigst weitere Informationen?*

*Du möchtest Anregungen oder Kritik loswerden?*

*Dann  hinterlasse mir doch unten einen Kommentar*

LG Olbi



































