

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









