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



































