GLÜCKSBRINGER

★★★★ 5 bei 26 Bewertungen















Zubereitung

- Für den pikanten Germteig die lauwarme Milch in eine Schüssel geben. Mehl, Salz, Germ und die zimmerwarme Butter dazugeben und ca. 5–10 Minuten lang zu einem glatten Teig kneten. Anschließend für ca. 20 Minuten zugedeckt rasten lassen.
- In der Zwischenzeit den geriebenen Käse mit dem Paprikapulver vermengen.
- Den Teig in 9 Stücke aufteilen, zu Kugeln schleifen und nochmals für 15 Minuten rasten lassen.
- Nun die Teiglinge zu Kleeblätter formen.















Zutaten 9 stück

TEIG

300 g	lauwarme Milch
500 g	Weizenmehl 700
10 g	Salz
20 g	frische Germ
50 g	zimmerwarme Butter

FÜLLUNG

150 g geriebener Käse1 EL Paprikapulver



Danach auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und bei 210 Grad Heißluft mit viel Dampf für ca. 20 Minuten backen.