



## Pikant gefüllte Schäfchen - Silvester Glücksbringer



### *Zutaten für 6 Portionen*

#### **Pizzateig:**

11g frische Germ

1 TL Kristallzucker

125ml lauwarmes Wasser

200g glattes Mehl

1 Prise Salz

1 TL Olivenöl



### **Füllung 1**

50g „feine Ziege“ (Ziegenfrischkäse)

3 Stk. Pomodori Secchi

1 TL getrockneter Basilikum

Salz

Pfeffer

### **Füllung 2**

50g „feine Ziege“ (Ziegenfrischkäse)

2 EL Peppersweet Chutney

Salz

Pfeffer

### **Für die Fertigstellung:**

1 Ei

1 EL Milch

Kalamata Oliven ohne Stein

### *Zubereitung*

#### **Pizzateig:**

Lauwarmes Wasser in eine Schüssel füllen. Den Kristallzucker hineingeben und verrühren. Die Germ zerbröseln und im lauwarmen Wasser unter Rühren auflösen. Anschließend für ca. 5 Minuten ruhen lassen. In dieser Zeit sollen sich kleine Bläschen bilden. Mehl, Salz und Olivenöl hinzugeben und alle Zutaten zu einem Teig verkneten. Den Teig mit Mehl bestäuben und mit einem Geschirrtuch zugedeckt an einem warmen Ort ca. 45 Minuten gehen lassen.



#### **Füllung 1:**

Die Pomodori Secchi gut abtropfen lassen und anschließend in kleine Stücke schneiden. Mit dem Ziegenfrischkäse verrühren und den getrockneten Basilikum hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

#### **Füllung 2:**

Den Ziegenfrischkäse mit dem Chutney verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

#### **Fertigstellung:**

Das Backrohr auf 180°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 3mm dick auswalken. 6 große Stücke mit einem großen, Ei-förmigen Keksausstecher (ca. 10cm Länge) ausstechen. In die Mitte der Teigstücke jeweils 3-4 TL Füllung geben. Anschließend aus dem restlichen Teig weitere 6 Stücke ausstechen, diese auf die mit Füllung belegten Teigstücke legen und seitlich gut andrücken.

Aus dem übrig gebliebenen Teig insgesamt 24 Stück, ca. 4 cm lange, ovale Stücke ausschneiden oder mit einem Keksausstecher ausstechen. Jeweils 2 Stück links und rechts am oberen Ende der eiförmigen Teigstücke mit Hilfe von Wasser als „Ohren“ anbringen.

Den restlichen Teig in kleine, ca. 0,5 cm große Kugeln formen und diese im unteren Drittel der Teigstücke als Nase (mit Hilfe von Wasser) auf den eiförmigen Teigstücken anbringen. Leicht andrücken.

Die übrig gebliebenen Teigkugeln mittig am oberen Ende der großen Teigstücke anbringen.

Mit dem Messerrücken mittig der Länge nach in die „Ohren“ drücken und am unteren Ende des eiförmigen Teigstückes den Mund eindrücken indem man mittig ca. 3 cm hoch mit dem Messerrücken eine Furche in den Teig drückt und am oberen Ende der Furche noch einmal quer eine Furche in den Teig drückt.

Das Ei mit der Milch verquirlen. Jedes Schaf mit der Ei-Milch-Mischung bepinseln. Die pikant gefüllten Schäfchen für ca. 15 Minuten backen. Nach dem Backen aus dem Backrohr nehmen und auskühlen lassen. Die Kalamata Oliven ohne Stein halbieren, und mit etwas Ziegenfrischkäse als Augen anbringen.



**Zubereitungszeit:** 45 Minuten

**Gehzeit Teig:** 45 Minuten

**Schwierigkeitsgrad:** mittel

Dieses Rezept wurde von Verena Pelikan entwickelt!

[www.sweetsandlifestyle.com](http://www.sweetsandlifestyle.com)

*Mahlzeit* 😊