

# GLÜCKSBRINGER

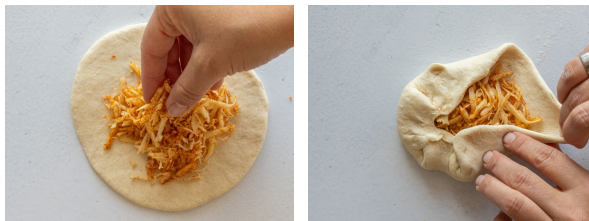
★★★★★ 5 bei 25 Bewertungen

Backen  
mit  
Christina



## Zubereitung

- 1 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.
- 2 In der Zwischenzeit den geriebenen Käse mit dem Paprikapulver vermengen.
- 3 Den Teig in 9 Stücke aufteilen, zu Kugeln schleifen und nochmals für 15 Minuten rasten lassen.
- 4 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 Käse
- 1 EL Paprikapulver

7

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