

Herzhafte Buchteln mit Schwarzwälder Schinken

Schritte: 9

Schwierigkeitsgrad:

Zutaten

4 Portionen

500 g	Mehl	250 ml	Wasser
50 ml	Olivenöl	25 g	Hefe
2 EL	Zucker	1 EL	Salz
2 Stück	Eier	100 g	Hartkäse
100 g	Schwarzwälder Schinken	50 ml	Milch
100 g	Chorizo		schwarzer Sesam

Zubereitung

-
1. Hefe in Wasser mit Zucker auflösen.
 2. Mehl und Öl während des Rührens zugeben.
 3. Wenn die Hälfte des Mehls eingerührt ist, salzen, dann das restliche Mehl und Öl einkneten und zu einem glatten Teig verarbeiten.
 4. Ca. 2 Stunden lang zugedeckt gehen lassen.
 5. Den geriebenen Hartkäse mit einem weich gekochten Ei vermischen, dann den in Streifen geschnittenen Schinken und Chorizo zugeben.
 6. Den Teig in 16 Stücke teilen und daraus Kreise ausrollen.
 7. Diese mit dem Käsemix füllen und dann Kugeln formen.
 8. Nochmals 30 Minuten lang gehen lassen, den Backofen auf 180°C vorheizen.
 9. Die Kugeln mit Eigelb und Milch einpinseln und dann für ca. 25 Minuten in den Backofen schieben.