Käse-Thunfisch-Hefegebäck

> 30 Min.

Einfach

Zubereitung

1. Zuerst verrührst du die zerbröselte Hefe mit einem Teelöffel Zucker und lässt sie etwa 10 Minuten stehen. In der Zwischenzeit vermischst du das Mehl mit Salz in einer großen Schüssel und formst mit einem Löffel eine Mulde in der Mitte.
2. Jetzt gibst du die flüssige Hefemischung, das Ei, die Milch und den Honig in die Mulde und verknetest alles zu einem glatten Teig. Die GOLDSTEIG Butter wird geschmolzen und nach und nach untergeknetet. Den fertigen Teig lässt du abgedeckt mindestens eine Stunde gehen.
3. Für die Füllung hackst du Zwiebel, Petersilie und Chilischote fein. Dann vermengst du alles mit Thunfisch, Zitronensaft, Salz und Pfeffer zu einer Mischung.
4. Den aufgegangenen Hefeteig rollst du auf einer bemehlten Fläche dünn aus und stichst mit einer runden Form Teigkreise aus. Auf die Hälfte gibst du etwas von der Thunfischfüllung und eine Scheibe GOLDSTEIG Emmentaler. Mit einem zweiten Teigkreis bedeckst du das Ganze und drückst die Ränder mit den Fingern oder einer Gabel gut fest.
5. Die gefüllten Gebäcke legst du auf ein mit Backpapier belegtes Blech und lässt sie weitere 20 Minuten ruhen. Danach bestreichst du sie mit verquirltem Ei und bestreust sie mit dem GOLDSTEIG Emmentaler gerieben, gehackten Oliven, Schnittlauch und Chiliflocken.
6. Gebacken wird das Ganze bei 200 °C Ober-/Unterhitze für etwa 20–25 Minuten – bis sie goldbraun aus dem Ofen kommen.

Zutaten

Zutaten für den Hefeteig:

- 1 Ei
- 100 ml Milch
- 25 g Hefe
- 65 g GOLDSTEIG Butter
- 1 TL Salz
- 1 TL Honig
- 340 g Mehl

Zutaten für die Füllung:

- ca. 150 g Thunfisch
- 1 rote Zwiebel
- 1 Chilischote
- 1 TL Zitronensaft
- Petersilie
- Salz, Pfeffer
- 125 g GOLDSTEIG Emmentaler in Scheiben

Außerdem:

- GOLDSTEIG Emmentaler gerieben
- Gehackte Oliven
- Gehackter Schnittlauch
- Chiliflocken