

Honig Pfannen Brötchen "Herzhaft"

Für 6 Stück

Für den Teig

180 g Mehl, 4g Salz, 10 g Honig , 20 g frische Hefe,
5 g Öl, 125 ml Milch

Füllung " Herzhaft"

1 hart gekochtes Ei, 80 g Gouda gerieben, 30 g Schmand
Salz, Pfeffer, Paprika Edelsüß , Honig

Mehl in eine große Schüssel geben Salz, Honig, Hefe und lauwarme Milch
hinzufügen.

Alle Zutaten zu einem glatten Teig vermengen und 40 Minuten ruhen lassen.

Herzhafte Füllung

Das gekochte Ei in klein hacken, zusammen mit dem Käse und Schmand
vermengen. Mit Salz, etwas Paprika Edel süß und Pfeffer würzen. mit wenig
Honig abrunden

Hefeteig durch kneten und den Teig in 6 gleichgroße Stücke teilen,
daraus runde Fladen formen und je ca. 1 EL Füllung darauf geben. Die
Teigfladen zu Kugeln verschließen. Jetzt 10 Minuten ruhen lassen.

Eine Pfanne erhitzen, eine dünne Schicht Öl hineingeben, Teigkugeln mit
einem Pfannenwender flach drücken. Jede Seite goldbraun anbraten, zum
Schluss die Hitze reduzieren und für 2 Minute bei geschlossenem Deckel
weiterbraten. So schmilzt der Käse in der Füllung.