

# Käse-Schinken-Häschen

## Für 4 Stück

### Für den Teig:

200 g glutenfreie Backmischung	3 g Salz	1 Prise Zucker
10 g Frischhefe	170 ml lauwarmes Wasser	30 g Naturjoghurt
1 TL glutenfreier Essig	glutenfreies Mehl	

### Für die Füllung:

100 g geriebener Käse	65 g Schinken, geräuchert, gewürfelt	1 kleines Ei (M)
1 EL Schnittlauchröllchen	Pfeffer	

### Außerdem:

Sahne	grobes Salz oder Sesam
-------	------------------------

Backmischung, Salz und Zucker in eine Rührschüssel geben.

Die Hefe im lauwarmen Wasser auflösen und mit Joghurt und Essig zum Mehlgemisch geben. Alle Zutaten kurz zu einem glatten Teig kneten.

Eine Arbeitsfläche gut bemehlen, den Teig darauf geben und mit bemehlten Händen zu einer Kugel formen. Den Teig in 4 Stücke teilen und jedes Teigstück zu einem ca. 35 cm langen Strang formen. Die Teigstränge formen und die Teigenden dabei gut unwickeln, sodass die Häschenform nach dem Backen gut erkennbar ist.

Die Teiglinge auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

Käse, Schinken, Ei, Schnittlauchröllchen und Pfeffer gut mischen und in die freien Lücken der Häschen füllen.

Die Teigstränge mit Sahne bepinseln und mit grobem Salz (Brezelsalz) oder Sesam bestreuen. Das Backblech in den kalten Backofen auf mittlere Schiene einschieben. Die Temperatur auf 220 Grad Umluft einstellen und die Häschen etwa 30 35 Minuten im Ofen belassen.

Die fertigen Häschen aus dem Ofen nehmen, auskühlen lassen und genießen.

Tipp: Hefe und Zucker weglassen. Ein halbes Päckchen Backpulver zum Mehl mischen und nach Rezept verfahren. Das Wasser muss hierbei nicht lauwarm sein.

Tanja Gruber am 26. März 2024