



Pull-Apart Baum mit Käse und Kräutern

Zeit gesamt
🕒 2h 20min

Zubereitungszeit
🕒 45min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Einfach



Zutaten

für 8 Portionen

Hefe, frisch	1 St.
Wasser	250 g
Zucker	1 TL
Weizenmehl, Type 405	500 g
Salz	1 TL
Olivenöl	50 g
Butter	70 g
Knoblauchzehen	1 St.
Pfeffer, schwarz	
Oregano, getrocknet	1 EL
Rosmarin, getrocknet	1 EL
Thymian, gerebelt	1 EL
Mini Mozzarellakugeln	250 g

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, Küchenmaschine

1. Hefeteig

Verrühre die Hefe mit dem Zucker und Wasser. Füge das Mehl, Salz und Olivenöl hinzu und knete den Teig etwa 10 Minuten lang, bis er schön geschmeidig ist. Forme den Teig zu einer Kugel, fette sie leicht mit etwas Olivenöl und lasse sie abgedeckt etwa 1 Stunde aufgehen, bis sie sich verdoppelt hat.

Tipp: Lasse den Teig bei Gärstufe im Backofen (34°C O/U mit Wasserdampf aufgehen). So verringert sich die Gärzeit um etwa 30 Minuten und der Teig trocknet nicht aus.

2. Zum Bestreichen

Schmilz die Butter, presse die Knoblauchzehe dazu und verrühre alles mit je 1 Prise Salz und Pfeffer und den Kräutern. Stelle die Butter zur Seite.

3. Baum füllen und formen

Teile den Teig in 32 gleichgroße Portionen. Forme jede Portion zu einer Kugel, öffne sie leicht mit den Fingern und lege einen Mini Mozzarella hinein, schließe den Teig um den Mozzarella und forme ihn zu einer Kugel. Wälze die Kugeln in der Butter und lege sie in Form eines Tannenbaums auf ein mit Backfolie belegtes Lochblech.

4. Baum backen

Stelle das Blech in den kalten Ofen, die Aufheizzeit nutzt der Teig nochmals zum Aufgehen. Heize den Ofen dann auf 180 °C O/U vor und backe den Weihnachtsbaum für etwa 35-40 Minuten, bis er goldbraun ist. Serviere ihn am besten noch warm. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	451 kcal
Kohlenhydrate	50 g
Eiweiß	14 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	21 g