



Easy cooking!  
MICHAELA KÖNIG

## HERZHAFTES GEBÄCK

# Hefeflume



### Zubereitung:

1. Hefe in lauwarmer Milch in der *Nixe* auflösen (TM - 2 Min/37°/Stufe 2).
2. Mehl, Ei und Salz zufügen und mit dem *Mix n' Scraper Schaber* zu einem geschmeidigen Teig kneten (TM - 3 Min/Knetstufe).
3. Teig 30 Minuten gehen lassen.
4. Zwiebel in der **Küchenfee** klein hacken und in der *kleinen Nixe* mit dem Kräuterfrischkäse mischen.
5. Paprika in der **Küchenfee** hacken und beiseite stellen.
6. Teig in 3 Teile teilen.
7. Den ersten Teig auf dem **Zauberstein** zu einem Kreis ausrollen. Den Kräuterfrischkäse zur Hälfte mit dem **Auf einen Streich** auf den Teig streichen. Die Hälfte der Paprika- und Katenschinkenwürfel darüber geben. Emmentaler und Mozzarella zur Hälfte in der Käseibe Deluxe darüber reiben.
8. Die 2. Teigkugel auf dem **Schneidfest** zu einem Kreis ausrollen und über den Ersten legen. Dann wie bei der 1. Teigplatte verfahren.
9. 3. Teigplatte darüber geben. In 16 Teile schneiden, dabei in der Mitte einen Kreis mit ca. 6 cm stehen lassen. Jeweils 2 Teigstreifen umeinander schlingen und die Enden einschlagen. Emmentaler über die Hefeflume reiben.

### Zubereitungszeit:

ca. 30 bis 35 Minuten

### Nützliches Zubehör:

**Küchenfee, Zauberstein**

### Zutaten:

220 ml	Milch
1 Würfel	Hefe
500 g	Mehl
1	Ei
1 TL	Salz
	Kräuterfrischkäse
1 gelbe	Paprika
1 grüne	Paprika
1 kleine	Zwiebeln
	Katenschinkenwürfel
200 g	Emmentaler
1 Kugel	Mozzarella