Herzhafte Hefeteig-Knallbonbons

Zutaten für 8 Stück

- 1 Rolle Hefeteig (alternativ selber machen: Grundrezept für Pizzateig)
- 50 g Kochschinken (gewürfelt)
- 50 g Käse (gerieben)
- 100 g Frischkäse
- Schnittlauch

Außerdem:

- 2 EL Milch

Arbeitszeit:	ca. 20 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 17 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 37 Minuten

1. Heize den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vor.
2. Verrühre den Frischkäse mit dem geriebenen Käse und dem Kochschinken in einer Schüssel.
3. Rolle den Hefeteig aus und schneide ihn in 8 gleiche Teile.
4. Gib nun etwas von der Füllung auf die Teigstücke und streue etwas Schnittlauch darüber. Rolle den Teig auf.
5. Drücke die Enden so zusammen, dass Teigstücke aussehen wie Bonbons.
6. Lege die Hefeteigbonbons auf ein mit Backpapier belegtes Backblech.
7. Bestreiche sie mit etwas Milch und backe sie für ca. 15-17 Minuten im Backofen goldgelb.
8. Lasse sie anschließend abkühlen und verziere sie mit Schnittlauch als Schleifenband.

Du kannst die Knallbonbons schon gut am Morgen zubereiten und bis zum Verzehr kühl stellen. Als Fingerfood Häppchen sind sie zum kalt essen gedacht.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.