

Pull apart
Weihnachtsbaum





Schwierigkeitsgrad
medium



Arbeitszeit
45 Min.



Gesamtzeit
1 Std. 45 Min.



Portionen
8 Portionen

Zutaten

400 g Weizenmehl Type 550

190 g Wasser

½ Würfel Hefe (20 g)

50 g Öl

1 ¾ TL Salz

250 g Zwiebeln, geachtelt

1 frische Chilischote, rot,
entkernt, in Ringen

2 Knoblauchzehen,
in Scheiben

½ TL Pfeffer

1 - 2 Prisen Zucker

140 g Gouda, in Stücken

2 Kugeln Mozzarella
(à 125 g), abgetropft

2 Zweige Thymian,
abgezupft

½ Bund Petersilie,
abgezupft

Mehl zum Bearbeiten

- 
- 1.** Mehl, Wasser, Hefe, 30 g Öl und 1 TL Salz in den Mixtopf geben, **Teig** 🌾/**2 Min.** kneten, umfüllen und abgedeckt an einem warmen Ort 20 Minuten gehen lassen. In dieser Zeit mit dem Rezept fortfahren.
 - 2.** 20 g Öl, Zwiebeln, Chili und Knoblauch in den Mixtopf geben, Spritzschutz auf den Mixtopfdeckel setzen und **Anbraten** }}, dann **4 Sek./Stufe 4.5** zerkleinern und umfüllen. Mischung mit $\frac{3}{4}$ TL Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Mixtopf kalt ausspülen.
 - 3.** Backofen auf 180°C vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen.
 - 4.** Gouda in den Mixtopf geben, **5 Sek./Stufe 6** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.
 - 5.** Mozzarella, Thymian und Petersilie zugeben, **3 Sek./Stufe 5** zerkleinern, zu der Zwiebelmischung geben und vermischen.
 - 6.** Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche in 23 Stücke teilen, diese jeweils zu Kreisen (Ø ca. 6-7 cm) ausrollen oder mit den Fingern auseinanderziehen. Mit 1 geh. TL Käse-Zwiebel-Mischung füllen, die Teigränder über der Füllung zusammendrücken und zu Kugeln formen. Die Teigkugeln auf dem vorbereiteten Backblech in 6 Reihen anordnen, mit einer Kugel beginnen und in jeder Reihe eine Kugel mehr hinzugeben. Zwei Kugeln an die sechste Reihe anschließend und mittig zwei Kugeln als Stamm hinzufügen. Restliche Käse-Zwiebel-Mischung auf dem Baum und zwischen den Lücken verteilen, 25-30 Minuten (180°C) backen und warm servieren.



Lust auf Modi? Dann teste
mit deinem TM6 die **Modi**
„Anbraten“ und **„Teig kneten“**
in diesem Rezept.

Für weitere leckere Rezepte
mit unseren Modi
melde dich gerne bei mir.

thermomix
VORWERK