



Rezepte > Brunch

# Kleine Käsebomben mit Basilikumbutter

Zeit gesamt  
🕒 1h 45min

Zubereitungszeit  
👉 45min

Schwierigkeit  
👨‍🍳 Einfach



## Zutaten

für 10 Portionen

Milch	40 ml
Hefe, frisch	1 St.
Zucker	30 g
Weizenmehl, Type 405	400 g
Salz	1 TL
Eier	3 St.
Eigelb	1 St.
Butter	190 g
Basilikum, frisch	10 g
Meersalz	0.5 TL
Pfeffer, schwarz gemahlen	
Mini Mozzarellakugeln	25 St.

## Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, Backblech mit Backpapier, SILVERCREST Monsieur Cuisine (Connect und Smart)

1. Milch, 50 ml Wasser und zerbröselte Hefe in den Mixbehälter geben, Zucker hinzufügen und ohne eingesetzten Messbecher 3 Min./Stufe 1/37 °C erwärmen. Mehl und Salz in den Mixbehälter füllen und mit eingesetztem Messbecher 2 Min./Stufe 2 verkneten.
2. Messbecher entfernen und Eier, Eigelb und 150 g Butter in Stücken abwechselnd durch die Deckelöffnung zufügen, dabei 3 Min./Stufe 3 mischen. Anschließend Messbecher einsetzen und mit der Teigknet-Taste/2 Min. zu einem glatten Teig verkneten.
3. Teig in eine bemehlte Schüssel geben, mit etwas Mehl bestreuen und mit Frischhaltefolie abdecken. Ca. 45 Min. an einem warmen, geschützten Ort gehen lassen. Mixbehälter reinigen.
4. Nach ca. 40 Min. für die Basilikumbutter 40 g Butter in den Mixbehälter geben und 2 Min./Stufe 1/70 °C schmelzen. Backofen auf 180 °C vorheizen. Basilikum waschen, trocken schütteln und Blätter abzupfen. (Es werden 20 Blätter benötigt.) Basilikumblätter in den Mixbehälter geben. Meersalz und Pfeffer dazugeben und mit eingesetztem Messbecher 10 Sek./Stufe 10 mixen.
5. Mozzarella-Kugeln in einem Sieb abtropfen lassen und mit Küchenkrepp abtupfen.

6. Hefeteig auf einer bemehlten Arbeitsplatte nochmal verkneten, dabei so viel Mehl einarbeiten, bis er nicht mehr klebt. In 25 Portionen teilen, in jede Portion 1 Mozzarella-Kugel drücken und die Teigbällchen gut verschließen.

7. Käsekugeln auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und mit Basilikumbutter bestreichen. 15 Min. auf der mittleren Schiene goldbraun backen, danach aus dem Ofen nehmen und nochmals mit Butter bepinseln. Mit 1 Prise Meersalz bestreuen und sofort servieren.

Viel Freude beim Genießen!

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	390 kcal
Kohlenhydrate	35 g
Eiweiß	11 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	23 g