



Kleeblätter backen

6 Zutaten

- 100 g Mozzarella gerieben
- Sonstiges
- 1 Pkg. Tante Fanny Frischer Dinkel-Pizzateig 400 g

- *Für das Pesto:*

- 50 g Basilikum (oder Bärlauch)
- 50 g Haselnüsse grob gehackt
- 90 ml Olivenöl
- 50 g Walnüsse grob gehackt *miteinander vermischen*

Den Pizzateig ausrollen. Mit Pesto bestreichen. (auch fertiges Pesto ist möglich) . Von beiden Längsseiten bis zur Mitte aufrollen. Mit Eigelb bestreichen. In Streifen schneiden. Die Herzen zum Kleeblatt zusammenlegen abbacken.

Kleeblatt-Brötchen

Den Erzählungen nach benutzte St. Patrick ein dreiblättriges Kleeblatt, um dem König Laoghaire die Dreifaltigkeit (im Englischen Trinity) zu erklären: Die drei Blätter, die zu einem Stängel gehörten, symbolisierten dabei den Vater, Sohn und Heiligen Geist. König Laoghaire erteilte St. Patrick nach dieser Lehrstunde die Erlaubnis, das Christentum über die Insel zu verbreiten. Ein weiterer Grund für das Benutzen eines Kleeblatts wäre, dass es sich hierbei um das traditionelle Symbol für ein Kreuz handelte.



- 200g Weismehl
- 10 g Hefe, zerbröckelt
- 1 TL Zucker
- ca. 5 EL Wasser
- 2 EL Joghurt nature
- 1/2 TL Salz
- 40 g weiche Butter

etwas flüssige Butter zum Bestreichen

Hefe in 2 EL Wasser verrühren. Alle Zutaten in einer Schüssel mischen, zu einem glatten Teig kneten. Zugedeckt ums Doppelte aufgehen lassen (dauert ca. 1 Stunde).



Teig in 6 Portionen teilen und dann nochmal jede Portion in 3 oder 4 teilen. Kugeln formen, je 3 (oder 4 wenn's ein Glückskleeblatt werden soll) in die gefetteten Fiorini geben.

Nochmals ca. 30 Minuten aufgehen lassen. Mit Butter bestreichen. 20 Minuten in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens backen. Kleeblatt-Brötchen aus den Förmli nehmen und auf einem Gitter auskühlen lassen. Schnell geniessen.