

GEBACKENE OLIVEN

Zutaten - 20 Minuten - 2 Personen

- 150g Urdinkelmehl
- 150g geriebener Käse z.B. Sbrinz AOP
- 2 TL [edelsüßer Paprika](#)
- 1 TL [gemahlener schwarzer Pfeffer](#)
- 1/2 TL [Salz](#)
- 100g kalte Butter
- 1 Eigelb
- 1-2 EL kaltes Wasser
- 150g mit Paprika gefüllte grüne Oliven
- 100g geriebener Käse z.B. Sbrinz.

In einer Schüssel das Mehl mit der ersten Portion Käse sowie dem Paprika, Pfeffer und Salz mischen. Die Butter in kleinen Stücken dazu schneiden und alles mit den Fingern zu einer bröseligen Masse verreiben. Das Eigelb mit dem Wasser verrühren, beifügen und alles rasch zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig halbieren und zu 2 Rollen von je 15 cm Länge formen. Jede Rolle in 15 Stücke schneiden. Je ein Teigstück in der Hand flach drücken, in die Mitte eine Olive geben und im Teig einpacken. Mit den Händen die Teigoliven schön rund rollen und auf ein Blech geben. 30 Minuten kalt stellen. Den Backofen auf 220 °C Grad Umluft vorheizen. Die zweite Portion Käse auf einen Teller geben. Die Oliven im Teig darin wälzen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben. Die Oliven im heißen Ofen auf der mittleren Rille 15-20 Minuten goldbraun backen.

