

## Parmesanwolke aus Hefeteig

Für ein leckeres Buffet, sei es für ein Grillfest, die Geburtstagsfeier oder gern auch nur als Beilage, eignet sich die Parmesankäsesonne sehr gut. Durch die einzelnen Bällchen kann sich jeder nach Belieben an der Wolke bedienen und bekommt die perfekte Portion zur Hauptspeise.

### Zutaten:

- 50 ml Milch
- 20ml Wasser
- 1 Würfel
- 1 TL Zucker
- 500 g Weizenmehl
- 50 ml Sonnenblumenöl
- frischer Schnittlauch
- frische Blattpetersilie
- 1 TL Salz
- geriebener Parmesan
- Knoblauch
- Salz
- Pfeffer
- Emmentaler/Cheddar am Stück oder in Würfeln
- 50g Butter



### Zubereitung:

1. Das Wasser, die Milch und den Zucker mischen und bei 50° im Backofen für 3 Minuten erwärmen. Danach die Hefe in die Flüssigkeit hinein krümeln und mit einem Schneebesen für weitere 2 Minuten rühren bis sich die Hefe vollständig aufgelöst hat. Anschließend gebt ihr das Mehl, das Salz und das Öl hinzu und knetet den Teig für 3 Minuten gut durch. Den Teig stellt ihr nun für weitere 30 Minuten in den 50° aufgewärmten Backofen und lasst ihn aufgehen. Ihr könnt, für den Teig, natürlich auch ein Handrührgerät oder eine Küchenmaschine benutzen. Statt des Backofens könnt ihr den Tag an warmen Tagen für die Quellzeit auch gern in die Sonne stellen.
2. In der Zwischenzeit könnt ihr den Emmentaler in kleine Würfel schneiden. Wenn der Teig nun schön aufgegangen ist knetet ihr ihn erneut gut durch. Ich empfehle hier die Hände und stelle mir den Wecker auf 4 Minuten. Danach hat der Hefeteig eine perfekte Konsistenz und lässt sich sehr gut Portionieren. Nun formt ihr aus dem gesamten Teig ca. 21 Kugeln. Nun drückt ihr die Käsewürfel in die soeben geformten Hefekugeln und verschließt sie mit dem Teig.

## Parmesanwolke aus Hefeteig



3. Wenn alle Kugeln mit Käse befüllt und ordentlich wieder mit dem Teig verschlossen sind Form ihr aus den Kugeln eine Wolke. Ich empfehle euch die die Kugeln direkt auf einem mit Backpapier bedecktem Blech zu einer Wolke zu formen. Natürlich könnt ihr eurer Fantasie an dieser Stelle auch freien Lauf lassen und eine andere Form formen. Beispielsweise ein Herz, eine Sonne, Buchstaben oder eine Zahl.
4. Nun lasst ihr die Butter in einem Topf schmelzen und hackt ihr die Petersilie und den Schnittlauch klein. Als nächstes vermischt ihr Salz, Pfeffer, Knoblauch und Butter miteinander und verteilt es mit einem Silikonpinsel gleichmäßig auf der Wolke. Dann schiebt ihr die Wolke bei 180° für 30 Minuten in den Ofen. Nach ca. 25 Minuten streut ihr dann den Parmesan über die Wolke und schiebt die Wolke für die verbliebene Zeit zurück in den Ofen.



### Tipp:

Wenn ihr den Eindruck während der Backzeit bekommt dass eure Wolke zu braun wird, dann deckt sie nach 20 Minuten einfach mit Alufolie ab. So vermeidet ihr, dass die Wolke verbrennt.