

rbb

DER TAG

REZEPT-TIPP

GEFÜLLTE OGROSENER KÄSEBRÖTCHEN

FÜR 12 KÄSEBRÖTCHEN

Für den Teig:

500 g	Mehl (550)
½ Würfel	Hefe
250 ml	Milch
20 g	Zucker
100 g	Butter
1	Ei
1 Prise	Salz

Für die Füllung:

300 g	Käse (Camembert, Bergkäse, Schnittkäse Ihrer Wahl)
-------	--

Für die Farbe:

1	Eigelb
5 EL	Milch

Für die Kräuterbutter:

50 g	Butter
5 Stiele	glatte Petersilie
1	Knoblauchzehe

Milch mit Zucker und Butter leicht erwärmen (handwarm). Butter schmelzen lassen. Hefe hineinbröckeln und auflösen. Mehl, Prise Salz und Ei in Rührschüssel geben, Hefemilch dazugießen, mit dem Knethaken 1 min auf mittlerer Stufe und 5 min auf höchster Stufe kneten.

.....
Mit einem feuchten Küchentuch abdecken und 1 Stunde an einem warmen Ort gehen lassen.
.....

Teig auf bemehlter Unterlage zu einer Rolle formen und 12 Stücke von ca. 93 Gramm abstechen. Jeweils zu Scheiben von ca. 12 cm Durchmesser ausrollen, mit 1 EL geriebenem Käse füllen und den Teig

von den Rändern nach oben zu einem Tropfen formen, gut verschließen und zu einer Kugel formen.

.....
Mit der Naht nach unten in eine gebutterte Auflaufform oder Springform legen (nicht zu eng aneinander) und noch ca. 20 min gehen lassen.

.....
Eigelb mit Milch verquirlen und damit die Brötchen bestreichen.

.....
25 - 30 min bei 180 Grad Ober/Unterhitze backen, bis die Brötchen schön braun sind.

.....
Butter mit durchgepresster Knoblauchzehe erhitzen, Petersilie kleinhacken und in die Butter geben. Die Brötchen damit direkt nach dem Backen bepinseln und noch warm servieren.

.....