

## Kräuter-Käsebroten (35 x 15 cm)

**Für die Brotbackform (35 x 15 cm):**  
etwas Fett

### Hefeteig:

1 kg Weizenmehl  
2 Pck. Dr. Oetker Trockenbackhefe  
2 TL Zucker  
2 geh. TL Salz  
frisch gemahlener Pfeffer  
etwa 600 ml warmes Wasser



### Füllung:

6 Zwiebeln  
20 g Butter oder Margarine  
2 Eier (Größe M)  
200 g geriebener Gouda  
50 g gehackte Kräuter oder 2 Pck. (je 25 g)  
tiefgekühlte gehackte Kräuter  
frisch gemahlener Pfeffer  
1 gestr. TL Salz

### Außerdem:

10 g Butter oder Margarine  
1 Eigelb (Größe M)  
1 EL Milch

**1. Hefeteig:** Mehl mit Hefe in einer Rührschüssel sorgfältig vermischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig an einem warmen Ort zugedeckt so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat.

In der Zwischenzeit die Brotbackform fetten und den Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze: etwa 180°C**

**Heißluft: etwa 160°C**

**2. Füllung:** Zwiebeln abziehen und würfeln. Butter oder Margarine in einem Topf zerlassen, Zwiebelwürfel darin andünsten. Eier, Käse und Kräuter unterrühren. Mit Pfeffer und Salz würzen. Zum Bestreichen Butter oder Margarine in einem kleinen Topf zerlassen.

**3.** Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche noch einmal kurz durchkneten und zu einem Quadrat (40 x 40 cm) ausrollen. Teig mit zerlassenem Fett bestreichen. Füllung gleichmäßig darauf verteilen. Zwei gegenüberliegende Seiten des Teiges etwas einschlagen. Teig von den beiden offenen Seiten her zur Mitte hin aufrollen, in die Form geben. Teig nochmals zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat.

**4.** Eigelb mit Milch verschlagen, das Brot damit bestreichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Backzeit: etwa 55 Min.**

**5.** Das Brot noch 10 Min. in der Form stehen lassen, dann aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

etwa 25 Stück



etwas Übung erforderlich



bis 40 Min.  
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit



Pro Portion / Stück: E: 7 g, F: 5 g, Kh: 30 g, kJ: 817, kcal: 195