

Partybrötchen mit Frischkäse

Für das Backblech:

Backpapier

Hefeteig:

125 ml Milch

500 g Weizenmehl

1 Würfel Dr. Oetker Frische Hefe

1/2 gestr. TL Zucker

125 ml lauwarmes Wasser

1 gestr. TL Salz

200 g Kräuterfrischkäse, z. B. mit Kräutern der Provence



Zum Bestreichen:

etwas Milch

1. Hefeteig: Milch erwärmen. Mehl in eine Rührschüssel geben. Hefe daraufbröckeln. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster Stufe verrühren, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Backblech mit Backpapier belegen.

2. Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche noch einmal kurz durchkneten und zu einer Rolle formen. Teigrolle in 10 gleich große Portionen teilen, zu Brötchen formen und auf dem Backblech mit etwas Abstand zu einem Kranz zusammenlegen. Teigbrötchen nochmals zugedeckt so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis sie sich sichtbar vergrößert haben. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180°C

Heißluft: etwa 160°C

3. Brötchen mit etwas Milch bestreichen und backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 30 Min.

Brötchen mit Hilfe des Backpapiers auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

Pro Portion / Stück: E: 8 g, F: 6 g, Kh: 37 g, kJ: 977, kcal: 233



Dieses und viele weitere leckere Rezepte finden Sie in den Büchern aus dem Dr. Oetker-Verlag. Bestellbar auch online in unserem Shop!

etwa 10 Stück



etwas Übung erforderlich



bis 60 Min.
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

Tipp:

- Die Brötchen lassen sich gut einfrieren.