

Five-o`clock-Tea-Sandwiches

Appetithäppchen mit Cheddar-Käse und Roastbeef.

etwa 48 Stück



etwas Übung erforderlich

bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier
6 Dessertringe (etwa Ø 7 cm)
Fett

Hefeteig:

125 ml Milch
225 ml Wasser
500 g Weizenmehl Type 550
1 Pck. Dr. Oetker Trockenbackhefe
1 TL Zucker
2 TL Salz

Belag:

etwa ½ Gurke (150 g)
5 Scheiben Cheddar-Käse (etwa 100 g)
100 g Blauschimmelkäse, z. B. englischer Stilton
150 g Dr. Oetker Crème fraîche Classic
125 g Dr. Oetker Crème fraîche Gartenkräuter
150 g Roastbeef
2 Kästchen Kresse
weiche Butter

1 Hefeteig zubereiten:

Milch und Wasser erwärmen. Mehl in eine Rührschüssel geben und mit der Hefe vermischen. Übrige Zutaten und die warme Milch-Wasser-Mischung hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Min. zu einem glatten Teig verkneten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat.

2 Dessertringe fetten und auf das mit Backpapier belegte Backblech stellen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

3 Den Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche kurz durchkneten, zu einer Rolle formen und in 6 gleich große Stücke teilen. Die Teigstücke zu Kugeln formen, in die Dessertringe legen und leicht flach drücken. Die Teigkugeln zugedeckt noch etwa 15 Min. gehen lassen, dann backen.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 25 Min.



Versuchsküche Rezepte und Tipps

Brote aus den Formen lösen (herausdrücken) und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

4 Belag zubereiten:

Gurke waschen und in Scheiben schneiden. Aus dem Cheddar nach Wunsch mit den Dessertringen runde Scheiben ausstechen. Blauschimmelkäse zerkleinern und mit etwa 1/2 Be. Crème fraîche Classic zu einer streichfähigen Paste verrühren.

- 5 Die Brote in je 8 Scheiben schneiden. Einige Scheiben mit der Käsecreme bestreichen. Einige Scheiben mit Crème fraîche Kräuter bestreichen und mit Roastbeef und Kresse belegen. Einige Scheiben mit Butter bestreichen und mit Cheddar und Kresse belegen. Einige Scheiben mit Butter oder Crème fraîche bestreichen und mit Gurke belegen. Die Sandwiches zusammensetzen, einmal halbieren und servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Das Brot kann auch in einer gefetteten Kastenform (25 x 11 cm) bei gleicher Herdeinstellung etwa 40 Min. gebacken werden.
- Das Brot kann eingefroren werden.

