

Käsebrötchen

Fluffige Käsebrötchen werden im Backofen goldgelb mit Käse überbacken. Mit diesem Käse Brötchen Rezept gelingen die leckeren Käsebrötchen garantiert.

etwa 10 Stück



etwas Übung erforderlich

bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Hefeteig:

225 ml Milch

450 g Weizenmehl

1 Pck. Dr. Oetker Trockenbackhefe

1 ½ TL Salz

1 Pr. Zucker

1 Ei (Größe M)

150 g Dr. Oetker Crème fraîche
Classic

100 g geraspelter Emmentaler

Zum Bestreichen und

Bestreuen:

etwa 1 Ei (Größe M)

100 g geraspelter Emmentaler

Wie backe ich selber ganz einfach Käsebrötchen?:

① Hefeteig vorbereiten:

Milch erwärmen.

② Hefeteig zubereiten:

Mehl mit Hefe in einer Rührschüssel sorgfältig vermischen. Übrige Zutaten, bis auf den Käse, hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Min. zu einem glatten Teig verkneten. Käse zum Schluss kurz unterkneten. Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Inzwischen das Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C

Heißluft etwa 180 °C



Versuchsküche Rezepte und Tipps

- 3 Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche nochmals kurz durchkneten. Den Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche zu einer Rolle formen und in 10 gleich große Stücke schneiden. Jedes Teigstück zu einem runden Brötchen formen und auf das Backblech legen. Ei verschlagen. Die Brötchen damit bestreichen und mit Käse bestreuen. Käsebrötchen nochmals 15 Min. an einem warmen Ort gehen lassen. Dann auf dem Backblech in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 15 Min.

Die Käsebrötchen mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- [Hier](#) gibt es viele weitere Tipps, damit ein Hefeteig garantiert gelingt.
- Die Käsebrötchen lassen sich gut einfrieren. Nach dem Auftauen im Backofen etwa 5 Min. bei 200°C Ober-/Unterhitze aufbacken.

