

Kräuter-Käsebroten (30 x 11 cm)

Knuspriges Brot mit Käse und Kräutern gefüllt

etwa 16 Stück



etwas Übung erforderlich

bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Kastenform (30 x 11 cm) oder:

Für die Brotbackform (30 x 11 cm):

Fett

Hefeteig:

500 g Weizenmehl

1 Pck. Dr. Oetker

Trockenbackhefe

1 TL Zucker

1 TL Salz

frisch gemahlener Pfeffer

300 ml warmes Wasser

Füllung:

4 Zwiebeln

10 g Butter oder Margarine

1 Ei (der Größe M)

100 g geriebener Gouda

etwa 5 EL gehackte Kräuter oder

1 Pck. (25 g) tiefgekühlte

gehackte Kräuter

frisch gemahlener Pfeffer

½ 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 Kasten- oder 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. Ei, Käse und Kräuter unterrühren. Mit Pfeffer und Salz würzen. Zum Bestreichen Butter oder Margarine in einem kleinen Topf zerlassen.



Versuchsküche Rezepte und Tipps

- 3 Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche noch einmal kurz durchkneten und zu einem Rechteck (40 x 30 cm) ausrollen. Teig mit zerlassenen Fett bestreichen. Füllung gleichmäßig darauf verteilen. Die längeren Seiten des Teiges etwas einschlagen. Teig von den beiden kürzeren Seiten her zur Mitte hin aufrollen, in die Form geben, auf der oberen Seite über beide Rollen hinweg zickzackförmig mit einem spitzen Messer etwa 1 cm tief einschneiden (nicht drücken). 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.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 45 Minuten

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

