

Kräuter-Käsebrod (35 x 15 cm)

Ein knuspriges Brod mit Gouda und Kräutern gefüllt für die Party

etwa 25 Stück



etwas Übung erforderlich

bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Brodbackform (35 x 15 cm):

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 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 Brodbackform 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.



Versuchsküche Rezepte und Tipps

3 Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche noch einmal kurz durchkneten und zu einem Quadrat (40 x 40 cm) ausrollen. Teig mit zerlassenen 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.

