

Pikantes Monkey Bread mit Kohlrabi-Dip

Herzhaftes Hefengebäck mit verschiedenen Käsesorten und einem erfrischenden Kohlrabi-Dip.

etwa 15 Portionen



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 26 cm mit Rohrboden):

Fett

Hefeteig:

300 ml Milch
50 g Butter oder Margarine
600 g Weizenmehl
1 Pck. Dr. Oetker Trockenbackhefe
1 gestr. TL Zucker
2 TL Salz
150 g Dr. Oetker Crème fraîche Classic

Füllung:

etwa 125 g Bergkäse
100 g Schafskäse
125 g Mozzarella

Zum Wälzen:

etwa 100 g Butter
50 g Pinienkerne
2 Bund Schnittlauch
etwa 175 g Bergkäse
geschroteter schwarzer Pfeffer

Dip:

etwa 360 g junge Kohlrabi
100 g Schafskäse
150 g Dr. Oetker Crème fraîche Classic
Salz
frisch gemahlener Pfeffer
1 EL flüssiger Honig
Zitronensaft

Wie backe ich ein pikantes Pflückbrot in der Springform?:

1 Vorbereiten:

Für den Teig Milch erwärmen und darin die Butter oder Margarine zerlassen.

2 Hefeteig zubereiten:

Mehl mit Hefe in einer Rührschüssel sorgfältig vermischen. Übrige Zutaten und die lauwarme Milch-Fett-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. Die Form fetten.

3 Füllung zubereiten:

Bergkäse in etwa 15 gleich große Würfel schneiden. Schafskäse in etwa 8 gleich große Würfel schneiden. Vom Mozzarella 7 Würfel in Größe der anderen Käsestücke schneiden. Restlichen Mozzarella klein würfeln und für den Dip beiseitestellen.

4 Wälzen:

Butter zerlassen. Pinienkerne in einer beschichteten Pfanne ohne Fett goldbraun rösten und auf einem Teller erkalten lassen. Pinienkerne grob hacken. Schnittlauch waschen und in feine Röllchen schneiden. Bergkäse fein reiben. Alle Zutaten einzeln in kleine Schälchen geben.

- 5 Teig leicht mit Mehl bestreuen, auf der Arbeitsfläche nochmals kurz durchkneten. Teig zu einer Rolle formen und in etwa 30 gleich große Portionen teilen. Diese flach drücken und je einen Käsewürfel darauf geben. Teigränder darüberklappen und fest zudrücken. Teigkugeln zuerst in Butter, dann in einer beliebigen anderen Zutat wälzen. Abwechselnd in die Form geben. Mit eventuell übriger Butter bestreichen. Teig zugedeckt an einem warmen Ort etwa 1 Std. gehen lassen. Backofen vorheizen.

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

- 6 Die Form auf einem Bogen Backpapier (es kann evtl. Fett aus der Form laufen) auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 45 Min.

7 Dip:

Kohlrabi schälen und fein reiben. Kohlrabiraspel gut ausdrücken oder auf einem feinen Sieb gut abtropfen lassen. Schafskäse in einer Schale mit einer Gabel zerdrücken. Crème fraîche und Mozzarellawürfel unterrühren. Evtl. übrigen Bergkäse und Schnittlauchröllchen ebenfalls unterrühren. Kohlrabiraspel unterheben. Alles mit Salz, Pfeffer, Honig und Zitronensaft würzen. Dip in ein kleines Schälchen füllen und mit evtl. übrigen Pinienkernen bestreuen.

- 8 Brot in der Form etwa 10 Min. auf einem Kuchenrost abkühlen lassen. Dann aus der Form stürzen und am besten lauwarm oder kalt mit dem Dip servieren.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

- Das pikante Monkey Bread lässt sich gut einfrieren.

