

Käsebrötchen

etwa 10 Stücke



etwas Übung erforderlich

bis zu 40 Min.

**Zutaten:****Hefeteig:**

225 ml Milch
450 g Mehl
1 Beutel Dr. Oetker Trockenhefe
1 ½ TL Salz
1 Prise Zucker
1 Ei
150 g Crème fraîche
100 g geriebener Käse, z. B.
Emmentaler

Zum Bestreichen und Bestreuen:

1 Ei
100 g geriebener Käse, z. B.
Emmentaler

1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen.

2 Hefeteig:

Milch erwärmen. Mehl mit Trockenhefe 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.

Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze 200 °C
Heißluft 180 °C

3 Zum Bestreichen und Bestreuen:

Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche nochmals kurz durchkneten. Zu einer Rolle formen und in 10 gleich grosse Stücke schneiden. Jedes Teigstück zu einem runden Brötchen formen und auf das Backblech legen. Ei verquirlen und die Brötchen damit bestreichen und mit Käse bestreuen. Käsebrötchen nochmals 15 Min. an einem warmen Ort gehen lassen.



In der Mitte des vorgeheizten Backofens für ca. 15 Min. backen.

Rille: in der Mitte des Backofens
Backzeit: etwa 15 Minuten

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

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Die Käsebrötchen lassen sich gut einfrieren. Nach dem Auftauen im Backofen etwa 5 Min. bei 200°C Ober-/Unterhitze aufbacken.

