

# SUPER SOFTE KÄSEBRÖTCHEN



Selbstgebackene Hefebrötchen gehen so einfach und sind schnell zubereitet, allein die Gehzeit des Teigs muss man einrechnen. Der Teig lässt sich aber auch vorbereiten. Die Brötchen werden mit Käse wie z. B. Gouda oder Mozzarella gefüllt und dann durch das Einschneiden des Teigs zu hübschen Röllchen aufgerollt. Besonders lecker werden sie mit Bärlauch- oder Kräuterbutter. Die weichen Brötchen sind die ideale Beilage zum Grillen oder auch ein kleiner Snack für Zwischendurch. Ich habe mir das Rezept für meine kleine Stoneware Ofenform auf 10 Stück umgerechnet, dort passen sie perfekt rein, ihr könnt aber auch einfach eine größere Form verwenden.



Zubereitungszeit  
**40 Minuten**



Back-/Kochzeit  
**35 Minuten**



Temperatur + Heizart  
**170 °C O/U**

PORTIONSRECHNER:

Stück: 16

## HEFETEIG

Verrühre die Hefe mit dem Zucker und Wasser. Füge das Mehl, Salz und die Milch hinzu. Gib zuletzt die Eier und die weiche Butter dazu und knete den Teig etwa 10 Minuten lang, bis er schön geschmeidig ist. Forme den Teig zu einer Kugel, fette sie leicht mit etwas Olivenöl und lasse sie abgedeckt etwa 1 Stunde aufgehen, bis sie sich verdoppelt hat.



Lasse den Teig bei Gärstufe im Backofen (34°C O/U mit Wasserdampf aufgehen). So verringert sich die Gärzeit um etwa 30 Minuten und der Teig trocknet nicht aus.

## HEFETEIG:

- 42 g** Hefe
- 30 g** Zucker
- 30 g** Wasser
- 500 g** Mehl
- 2 TL** Salz
- 200 g** Milch
- 2** Eier
- 100 g** Butter (weich)

## BRÖTCHEN FÜLLEN UND FORMEN

Fette eine Ofenform mit Butter. Schneide den Käse in längliche Stücke. Teile den Teig mit einem Torteneinteiler in gleich große Portionen und forme sie zu Bällchen. Rolle die Bällchen oval aus, lege ein Stück Käse an ein Ende und schneide den übrigen Teig vom Käse aus mit einem Bisiklet in Streifen. Rolle den Teig dann vom Käse aus zu einer Rolle auf und setze die Röllchen in die Ofenform.

## FÜR DIE OFENFORM:

- 30 g** Butter

## ZUM FÜLLEN:

- 320 g** Käse

## BRÖTCHEN BACKEN

Vermische die Milch mit dem Wasser und Mehl und bestreiche die Brötchen damit. Stelle die Form in den kalten Ofen, die Aufheizzeit nutzen die Brötchen, um nochmal aufzugehen. Heize den Ofen auf 170 °C O/U auf und backe die Brötchen darin für etwa 35 Minuten. Nimm sie aus dem Ofen und bestreiche sie direkt mit der Butter. Serviere die Brötchen am besten noch warm. Viel Spaß beim Nachmachen, deine Sally!

## ZUM BESTREICHEN:

- 2 EL** Milch
- 2 EL** Wasser
- 1 EL** Mehl
- 30 g** Butter



Verwende Bärlauchbutter oder Kräuterbutter für die Ofenform und zum Bestreichen der Brötchen.