

Rezept

Georgisches Käsebrot

Ein Rezept von Georgisches Käsebrot, am 09.06.2026

Zutaten

Für den Vorteig

42 g Hefe (1 Würfel)	1 TL Zucker
2 EL Weizenmehl Type 550	100 ml warmes Wasser

Für den Hauptteig

500 g Weizenmehl Type 550	1 TL Salz
1/2 TL gemahlener Kümmel	ca. 125 ml warmer Kefir
125 g weiche Butter	2 Eigelb

Für die Füllung

1 Bund Frühlingszwiebeln	2 Knoblauchzehen
1 EL Butter	125 g Quark (20 % Fett)
1 Eigelb	250 g Camembert
150 g Schafskäse (Feta)	250 g mittelalter Gouda
1 Bund Petersilie	Pfeffer
Salz	

Außerdem

Butter für die Form	Mehl zum Arbeiten
1 Eiweiß	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Brot von 1,4 kg | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 380 kcal

Zubereitung

1. Für den Vorteig die Hefe mit Zucker, Mehl und Wasser glatt rühren. Zugedeckt ca. 1 Std. warm ruhen lassen.

2. Für den Hauptteig das Mehl mit dem Salz und dem Kümmel mischen. Vorteig und Kefir (bis auf eine halbe Tasse, ca. 50 ml) dazugeben und 5 Min. kräftig rühren. Bei Bedarf noch Kefir hinzufügen. Den festen Teig bemehlen und in der Schüssel ca. 5 Min. mit der Hand kneten. Zugedeckt 15 Min. ruhen lassen. Butter und Eigelbe cremig aufschlagen und mit den Knethaken unterarbeiten. Den Teig in einer Schüssel zugedeckt ca. 2 Std. warm ruhen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.

3. Für die Füllung die Frühlingszwiebeln putzen, waschen, in schmale Ringe schneiden. Knoblauch schälen, würfeln. Beides in der Butter ca. 2 Min. weich schmoren und leicht abgekühlt mit Quark und Eigelb mischen.

4. Käse mit einer Gabel zerdrücken bzw. raspeln. Petersilie waschen, trocken schütteln und die Blättchen fein hacken. Alles verrühren, pfeffern und salzen.

5. Die Backform fetten. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche zu einem Kreis (Ø ca. 60 cm) ausrollen. Zusammengefaltet in die Form legen und wieder auseinanderfalten. Die Füllung hineingeben.

6. Den Teig in feinen Falten darüber zusammenschlagen.

7. Die Teigzipfel in der Mitte zusammendrehen. Das Brot zugedeckt ca. 2 Std. ruhen lassen.

8. Den Backofen auf 190° vorheizen (Umluft nicht geeignet). Eiweiß leicht anschlagen, etwas davon auf das Brot streichen und das Brot auf der zweiten Schiene von unten ca. 1 Std. backen. Das Brot noch heiß mit dem restlichen Eiweiß bestreichen. Ofenwarm servieren.