

Rezept

Käse-Senf-Brötchen

Ein Rezept von Käse-Senf-Brötchen, am 09.06.2026

Zutaten

225 g Mehl
1 Pck. Backpulver
125 g junger Gouda
150 ml Milch

Salz
50 g weiche Butter
3 TL mittelscharfer Senf

Außerdem: Mehl für die Arbeitsfläche; Milch zum Bestreichen

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 8 STÜCK | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 205 kcal

Zubereitung

1. Mehl, 1/2 TL Salz und Backpulver in einer Schüssel mischen. Die Butter in Flöckchen dazugeben. Den Käse fein reiben und mit dem Senf und der Milch ebenfalls dazugeben. Dann alle Zutaten mit den Knethaken des Handrührgeräts zu einem geschmeidigen Teig verkneten.
2. Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche gründlich durchkneten. Nun in acht gleich große Portionen teilen, diese zu runden Brötchen formen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen.
3. Die Teiglinge mit etwas Milch bestreichen und im nicht vorgeheizten Ofen bei 220° (Mitte, Umluft 200°) in ca. 20 Min. goldbraun backen. Die fertigen Brötchen vor dem Servieren etwas abkühlen lassen.