

Rezept

Mit Käse gefüllte Brötchen

Ein Rezept von Mit Käse gefüllte Brötchen, am 25.04.2024

Zutaten

50 g Butter	75 ml Milch
20 g Hefe	150 g Joghurt, mit Zimmertemperatur
75 ml Olivenöl	1 Ei
Salz	450 g Mehl
150 g Feta-Schafkäse (beyaz peynir)	½ Bund glatte Petersilie
¼-½ Bund Dill	¼ TL mildes Paprikapulver
1 EL schwarze Kümmelsamen	

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 10 BRÖTCHEN: | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 305 kcal

Zubereitung

1. Die Butter schmelzen, abkühlen lassen und in eine Schüssel geben. Die Milch leicht erwärmen, die Hefe darin auflösen, mit dem Joghurt und dem Olivenöl vermengen. Das Ei trennen. Das Eiweiß ebenfalls zu den Zutaten in der Schüssel geben und alles mit dem Schneebesen verrühren. ½ TL Salz aufstreuen.
2. Nach und nach das Mehl darüber sieben und unterrühren, zuletzt unterkneten, sodass ein geschmeidiger, aber weicher Teig entsteht. Den Teig in 10 gleich große Portionen teilen, diese zu Bällchen rollen, auf ein Backbrett legen und mit einem Tuch bedeckt an einem warmen Platz 30 Min. gehen lassen.
3. In der Zwischenzeit den Schafkäse in eine Schüssel geben. Die Kräuter waschen, trockenschütteln, die Blättchen hacken, mit dem Paprikapulver zufügen und verkneten. Den Backofen auf 180° vorheizen. Aus jeder Teigkugel mit leicht bemehlten Händen runde Plätzchen von 10-12 cm Ø formen, in die Mitte 1-2 TL Schafkäse geben, zusammenfalten und die Ränder fest zusammendrücken.
4. Ein großes Blech mit Backpapier belegen und die Taschen darauf legen. Das Eigelb mit 2 EL Wasser verquirlen und die Taschen damit einpinseln, leicht mit schwarzem Kümmel bestreuen. Noch 10 Min. gehen lassen, dann im heißen Ofen (Mitte, Umluft 160°) 30-35 Min. backen, bis sie sich leicht goldgelb färben. Sie dürfen nicht zu dunkel werden.