Käsebrötchen

Wer liebt sie nicht? Käsebrötchen sind einfach zu köstlich, um wahr zu sein. Weil Käsebrötchen aus der Bäckerei mit oft zu ölig und pappig schmecken, hab ich irgendwann beschlossen meine eigenen zu backen: Luftig. Fluffig. Mit einer krossen Käsekruste. Das Ergebnis? Beim gemeinsamen Frühstück, sind diese Brötchen so begehrt, dass sie meist als erstes vergriffen sind.



Käsebrötchen | Foto: Linda Katharina Klein
Zutaten (8 kleine Käsebrötchen): 400 Gramm Mehl | 1 Teelöffel Salz | 1 Teelöffel Zucker | 7 Gramm Trockenhefe | 250 Milliliter lauwarmes Wasser | 100 Gramm mittelalten Gouda | 2 Esslöffel Milch | 1 Eigelb



Käsebrötchen | Foto: Linda Katharina Klein
Zubereitung (150 Minuten): 1. Mehl, Salz, Zucker, Trockenhefe und Wasser zu einem geschmeidigen Teig verkneten. 2. Käse reiben und die Hälfte in den Teig einarbeiten. 3. Teig eine Stunde abgedeckt gehen lassen. 4. Teig erneut durchkneten, in acht Stücke teilen und Brötchen formen. 5. Brötchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben. 6. Brötchen-Rohlinge eine weitere Stunde gehen lassen. Nach circa 40 Minuten den Backofen auf 240° Grad vorheizen. 7. Milch mit Eigelb verquirlen und Brötchen-Rohlinge damit einpinseln. 8. Restlichen Käse darüber streuen. 9. Käsebrötchen für circa 18 Minuten backen.

Jetzt noch mehr Rezepte für Brot & Kleingebäck und weitere Brunch- und Frühstücksrezepte entdecken!

Nährwerte/Brötchen: 232 Kalorien | 5,6 Gramm Fett | 38,4 Gramm Kohlenhydrate | 12,2 Gramm Eiweiß