



# Dill-Käse-Brötchen

Zeit gesamt  
1h 40min

Zubereitungszeit  
15min

Schwierigkeit  
Mittel



## Zutaten

für 12 Portionen

|                      |         |
|----------------------|---------|
| Milch                | 260 ml  |
| Hefe, frisch         | 0.5 St. |
| Rohrzucker           | 1 TL    |
| Weizenmehl, Type 405 | 500 g   |
| Salz                 | 1 TL    |
| Olivenöl             | 3 EL    |
| Pfeffer, schwarz     |         |
| Dill, frisch         | 40 g    |
| Emmentaler am Stück  | 120 g   |
| Oliven, grün         | 12 St.  |

## Zubereitung

 Küchenutensilien

mittlere Schüssel, kleiner Topf, große Auflaufform

1. In einem Topf 250 ml Milch lauwarm erwärmen. Hefe und Zucker darin auflösen und ca. 15 Min. gehen lassen. In einer Schüssel Hefemilch mit Mehl, Salz, Öl und etwas Pfeffer 3–4 Min. zu einem glatten Teig kneten. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 1 Std. gehen lassen, bis sich der Teig verdoppelt hat.
2. Inzwischen Dill waschen, trocken schütteln, Spitzen abzupfen und fein hacken. Emmentaler fein reiben. Dill mit 80 g Käse unter den Teig kneten und auf wenig Mehl in 12 Portionen teilen. Zu runden Brötchen formen und jeweils 1 abgetropfte Olive in die Mitte geben. Brötchen dicht an dicht in eine gefettete Springform (20–22 cm Ø) setzen und zugedeckt weitere 30 Min. gehen lassen.
3. Backofen auf 200 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Brötchen mit restlicher Milch bepinseln, mit übrigem Käse bestreuen und im Backofen ca. 30 Min. goldbraun backen. Käse-Dill-Brötchen abkühlen lassen und servieren.

Guten Appetit!

## Nährwerte (pro Portion)

|                |          |               |     |
|----------------|----------|---------------|-----|
| Kaloriengehalt | 226 kcal |               |     |
| Kohlenhydrate  | 34 g     | Ballaststoffe | 2 g |
| Eiweiß         | 8 g      | Fette         | 6 g |