



Gefüllte Käsebrötchen

Zeit gesamt
1h 40min

Zubereitungszeit
10min

Schwierigkeit
Mittel



Zutaten

für 4 Portionen

Milch	125 ml
Hefe, frisch	0.5 St.
Zucker	
Weizenmehl, Type 405	250 g
Salz	
Butter	60 g
Camembert	100 g
Emmentaler am Stück	100 g
Schnittlauch, frisch	1 Bund
Frischkäse, natur	150 g
Eier	1 St.
Pfeffer, schwarz gemahlen	
Paprika, edelsüß	

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, kleiner Topf, grobe Reibe

1. In einem Topf Milch lauwarm erwärmen. In eine Schüssel Hefe bröseln und mit Zucker in lauwarmer Milch auflösen. Zugedeckt ca. 10 Min. ruhen lassen. Anschließend Mehl, Salz und Butter zugeben und zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig an einem warmen Ort zugedeckt ca. 1 Std. gehen lassen, bis er sich verdoppelt hat.
2. Inzwischen Camembert würfeln. Emmentaler grob reiben. Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in feine Ringe schneiden. In einer Schüssel Käsesorten, Frischkäse, Ei und Schnittlauch vermengen, mit Pfeffer und Paprikapulver würzen.
3. Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Teig in 4 Portionen teilen, jede auf wenig Mehl oval ausrollen. Je ein Viertel der Füllung daraufgeben, Teig darüber zusammenklappen und die Ränder gut mit den Fingern zusammendrücken. Brötchen auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen und im Backofen ca. 30 Min. backen.
4. Gefüllte Käsebrötchen abkühlen lassen oder noch lauwarm servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Du kannst die Brötchen auch portionsweise einfrieren und jeweils am Vorabend zum Mitnehmen ins Büro aus dem Gefrierschrank nehmen.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	599 kcal
Kohlenhydrate	53 g
Eiweiß	25 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	31 g