landservice

Landwirtschaftskammer Nordrhein-Westfalen

Käsepartybrot

Für 4 Personen

500 g Mehl
¼ l warme Milch
60 g Butter
1 TL Zucker
1 gestr. EL Salz
40 g Hefe

1 kleines Ei
150 g Allgäuer Emmentaler
125 g Brie
150 g Schichtkäse
150 g Feta Käse

Sonnenblumenkerne, Sesam, Mohn, Haferflocken, Kürbiskerne, Walnüsse

Den Hefeteig herstellen und gehen lassen. Anschließend kneten und zu einer 40 x 40 cm großen Fläche ausrollen.

Die vier Käsesorten mit dem Ei verrühren.
Vermengte Käsemasse aufstreichen.
Das Teigquadrat* an allen 4 Ecken zur Mitte hin überschlagen. Die Oberfläche mit Milch bepinseln und die Samen aufstreuen. Das Brot nochmal gehen lassen und anschließend backen.

Backen: bei 175 °C ca. 50-60 Min.
Besonders lecker: Heiß servieren z. B. zu einer Suppe …

Tipp: *Teigquadrat kann auch aufgerollt werden (im Ganzen als gefüllte Rolle backen) oder in Scheiben geschnitten werden, bzw. kleine Brötchen formen und mittig etwas Käsemasse einrollen.

Fotos: Xavier, Jeanette Dietl, Sandra Zuerlein © www.fotolia.com