Käsebrot mit Ei

Das Käsebrot mit Ei ist ein vorzüglicher Snack für zwischendurch. Ein Germteig-Rezept für Käseliebhaber.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 40 min

Ruhezeit: 1,3 h

Gesamtzeit: 2,4 h



Zutaten

300 ml	Wasser (lauwarm)
1 Würfel	Germ
1 kg	Weizenmehl
300 ml	Milch
1 Stk.	Ei
2 EL	Olivenöl extra vergine
0.5 TL	Salz
400 g	Goudakäse
125 g	Mozzarella
3 Stk.	Eier
Nach Belieben	Butterflocken

Zubereitung

1. Für das **Käsebrot mit Ei** das lauwarme Wasser in eine Rührschüssel geben und die Germ hinein bröseln. Das Mehl, Milch, Olivenöl, ein Ei und Salz zugeben und zu einem Teig verkneten. Zugedeckt an einem warmen Platz zirka 1 Stunde gehen lassen.

2. Den Teig nochmals kneten, dreiteilen, Kugeln formen und für weitere 20 Minuten gehen lassen. 'Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und ein Backblech mit Papier belegen.

3. Für die Käse Füllung den Mozzarella und Gouda Käse in kleine Würfeln schneiden und vermischen.

4. Die Teigkugeln ausrollen und zu Boote formen. Mit Käse füllen und im Ofen zirka 30 Minuten goldbraun backen.

5. Jetzt je ein Ei auf das Käsebrot schlagen und weiter 10 Minuten fertig backen. Vom Ofen nehmen, je nach Belieben mit Butterflocken versehen und warm servieren.

Tipp

Das Käsebrot mit Ei vor dem Servieren noch mit frischen Kräutern wie Petersilie, Schnittlauch oder Koriander bestreuen.