

# Käsesemmeln

Den Käsesemmeln kann kaum einer widerstehen. Das Rezept passt zu unzähligen Gelegenheiten.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 45 min

**Koch/Backzeit:** 20 min

**Ruhezeit:** 60 min

**Gesamtzeit:** 2,1 h



## Zutaten

---

### Für den Teig

300 g	Mehl (W 700)
300 g	Mehl (W 480)
0.5 Würfel	Germ (frisch)
250 ml	Wasser (lauwarm)
4 EL	Griechischer Joghurt (oder Naturjoghurt)
4 EL	Olivenöl
1.5 TL	<a href="#">Salz</a>
1 TL	<a href="#">Zucker</a>

### Zum Bestreichen

1 Stk.	<a href="#">Ei</a>
--------	--------------------

### Zum Bestreuen

Nach Belieben	<a href="#">Käse</a> (gerieben)
---------------	---------------------------------

## Zubereitung

1. Für die **Käsesemmeln** den Zucker mit dem lauwarmen Wasser in eine Schüssel geben, die Germ hinein bröseln und auflösen lassen.

2. Derweil die beiden Mehlsorten in eine große Schüssel geben und mit dem Salz vermengen.
  
3. Jetzt eine Mulde in das Mehl drücken und das Germ-Gemisch den Joghurt und das Olivenöl hinzufügen. Dann den Teig erst mit den Knethaken eines Handrührgeräts und hinterher mit den Händen mehrere Minuten zu einem gleichmäßigen, geschmeidigen Teig verkneten. Sollte der Teig zu trocken sein, ruhig noch einen kleinen Schluck lauwarmes Wasser hinzufügen.
  
4. Den fertigen Teig hinterher in eine leicht eingölte Schüssel geben und an einem warmen Ort abgedeckt ca. 45 Minuten ruhen lassen.
  
5. Nun den Teig in 8 gleichgroße Stücke teilen und zu Kugeln schleifen.
  
6. Diese hinterher mit etwas Abstand auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen und etwas flach drücken. Dann das Blech mit einem Tuch abdecken und an einem warmen Ort weitere ca. 15 Minuten ruhen lassen.
  
7. Danach den Backofen zeitig auf ca. 200 °C Ober/Unterhitze vorheizen und das Ei mit einem kleinen Schuss Wasser verschlagen.
  
8. Jetzt die Rohlinge gleichmäßig mit dem Ei bestreichen.
  
9. Letztendlich die Semmeln üppig mit geriebenem Käse (Sorte nach Belieben) bestreuen und anschließend im Ofen ca. 15-20 Minuten goldbraun backen.

## **Tipp**

Frisch aus dem Ofen schmecken die Käsesemmeln am besten.