Kräuterbutter-Käse-Gebäck

Das Rezept von dem Kräuterbutter-Käse-Gebäck ist ein toller Snack für zwischendurch. Gerne auch mit einem Dip dazu.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 40 min

Koch/Backzeit: 30 min

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 1,7 h

Zutaten

Für den Teig

180 ml	Milch (lauwarm)
21 g	Germ (frisch)
1 Stk.	Ei (Zimmertemperatur)
3 g	Salz
45 g	Butter (geschmolzen)
400 g	Mehl (gesiebt)

Für die Füllung

125 g	Butter (weich)
Nach Belieben	Petersilie
Nach Belieben	Schnittlauch
2 Stk.	(oder nach Belieben)
1 Prise	Salz
200 g	Käse (gerieben, Sorte nach Belieben)

Zum Einstreichen

1 Stk.	Ei

Zubereitung

1. Für das **Kräuterbutter-Käse-Gebäck** die Germ in die lauwarme Milch bröseln und auflösen lassen.

2. Parallel die Butter zum Schmelzen bringen und abkühlen lassen.

3. Dann das Mehl und das Salz in eine große Schüssel geben und miteinander vermengen.

4. Nun das Ei zur Germ-Milch geben und verschlagen.

5. Jetzt die Germ-Milch und die geschmolzene Butter zu dem Mehlgemisch geben und alles erst mit dem Handrührgerät und dann weiter mit den Händen zu einem glatten Germteig verkneten.

6. Diesen anschließend in eine Schüssel geben und an einem warmen Ort ca. 30 Minuten ruhen lassen.

7. Derweil die Petersilie fein hacken, den Schnittlauch in feine Ringe schneiden und den Knoblauch pressen.

8. Nun die weiche Butter in eine Schüssel geben und cremig aufschlagen.

9. Dann die Kräuter, den Knoblauch und eine Prise Salz unterheben.

10. Jetzt den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck (ca. 50 x 40 cm) auswalken.

11. Danach den Teig gleichmäßig mit der Kräuterbutter bestreichen.

12. Anschließend die Kräuterbutter mit dem Käse bestreuen. Nebenbei kann man schon mal den Backofen auf ca. 180 °C Ober/Unterhitze vorheizen.

13. Nun den Teig eng und gleichmäßig zu einer Rolle aufrollen.

14. Jetzt 10 Stücke (ca. 5 cm lang) von der Rolle schneiden. Das geht zum Beispiel sehr gut mit einem Stück Zahnseide.

15. Als nächstes die Teiglinge auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und mittig wie bei einem Franzbrötchen mit einem Kochlöffelstil herunter drücken.

16. Letztendlich ein Ei verschlagen, die Rohlinge gleichmäßig einpinseln und im Ofen ca. 25-30 Minuten goldbraun backen.

Tipp

Das Kräuterbutter-Käse-Gebäck schmeckt am besten, wenn es noch leicht warm ist.