## WOLLEN WIR'S NICHT NOCHMAL PROBIEREN?



## KÄSEBRÖTCHEN

## Zutaten für 6 Brötchen:

- 200 g geriebener Käse (am besten Gouda)
- > 250 ml Wasser
- ) 1 Päckchen Trockenhefe
- 375 g Mehl
- ) je 1 TL Salz & Zucker
- > 1 Ei
- 1 EL Milch

## Zubereitung:

Mehl, Hefe, Salz, Zucker, Wasser und die Hälfte des Käses miteinander vermengen. Aus dem Teig kleine Brötchen formen. Ei und Milch verquirlen, Brötchen damit bestreichen, den restlichen Käse darauf verteilen. 30 Minuten gehen lassen. Anschließend im Ofen bei 200 °C etwa 20 Minuten backen und warm servieren.



Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft



Rezepte und Tipps: Jetzt gratis die App herunterladen! zugutfuerdietonne.de