

Saftige Käsebrötchen

Diese saftigen **Käsebrötchen** sind schnell gemacht und brauchen keine lange Vorplanung. Als Frühstücksbrötchen oder als Beilage zu Suppen sehr zu empfehlen – probiert sie aus!

180 g Emmentaler **10 Sek./Stufe 7** zerkleinern und umfüllen.

100 g Dinkelflocken **10 Sek./Stufe 10** mahlen.

400 g Dinkelmehl, 630

50 g Möhre, in Stk. **5 Sek./Stufe 8** zerkleinern.

40 g Öl

1 W. Hefe

1 TL Meersalz, grob

200 g lauwarmes Wasser

120 g zerkleinerter Emmentaler alles nun **2 Min./Teigstufe** verkneten.

Aus dem Teig 12 -16 Brötchen formen, mit Wasser besprühen, in die restlichen Käsekrümel tunken und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen. Das ganze für **30 Min./200 Grad Ober-/Unterhitze** in den nicht vorgeheizten Ofen schieben und goldbraun backen. Im Anschluss nochmals einsprühen mit Wasser und mit einem Handtuch bedeckt auskühlen lassen. Lecker!

Genussvolle Genießermomente wünschte Rina Wilken

www.genusswelt-wilken.de