



## Käse-Brötchen

★★★★★

*Glutenfreie Brötchen*

**Vorbereitungszeit:** 50 Min. **Kochzeit:** 15 Min. **Gesamtzeit:** 1 Std., 5 Min.

**Schwierigkeitsgrad:** Leicht **Portionen:** 15-20 Brötchen **Quelle:** malteotten.de

### ZUTATEN

500 g Mehl Mix B von Schär

1 Würfel Hefe, frische

300 ml Milch

50 g Butter

1 Ei(er)

1 TL Zucker

1 TL Salz

200 g Käse, geriebenen

### NÄHRWERT

Calories: 3129 kcal

Serving Size: 1

### ZUBEREITUNG

Das Mehl in eine Schüssel geben. Die Hefe mit dem Zucker in der lauwarmen Milch auflösen. Das Ganze dann mit der Butter, dem Ei und dem Salz zum Mehl geben und alles miteinander verkneten.

Die Arbeitsfläche mit etwas glutenfreiem Mehl bestreuen und den Teig mit Händen noch mal kneten. Falls er noch kleben sollte, etwas Mehl zufügen. Nun auf der leicht bemehlten Fläche zu einem Kreis ausrollen bzw. mit den Händen zu einem Kreis drücken. Auf diesen Kreis einen Teil des geriebenen Käses streuen und die Teigplatte zusammenklappen, wieder etwas breit drücken und wieder einen Teil Käse drauf streuen. Wieder zusammenklappen und das Ganze noch einmal wiederholen. Auf diese Weise ist überall im Brötchen Käse.

Jetzt den Teig wiegen und das Gewicht des gesamten Teiges durch 12 teilen. Den Teig zu einer Rolle formen und 12 Stücke abschneiden, dabei jedes Stück wiegen, damit die Brötchen gleichgroß werden. Die Stücke zu Kugeln formen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen. Solange abgedeckt stehen lassen, bis sie gut aufgegangen sind. Dann mit etwas verquirltem Ei bestreichen und den Rest vom Käse darauf verteilen.

In den auf 210 Grad Umluft vorgeheizten Backofen schieben und dort ca. 15 Minuten backen.

Die Brötchen sind schön fluffig von innen und schmecken auch denen, die keine Glutenallergie haben.