



## Käsebrötchen

★★★★★

*Brötchen*

**Vorbereitungszeit:** 50 Min. **Kochzeit:** 20 Min. **Gesamtzeit:** 1 Std., 10 Min.

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

### ZUTATEN

- 375 g Mehl (Weizenmehl)
- 1 Pck. Hefe (Trockenhefe)
- 1 TL Salz
- 1 TL Zucker
- 250 ml Wasser
- 150 g Käse (Gouda), grob gerieben
- 50 g Käse (Gouda), grob gerieben
- 1 Eigelb
- 1 EL Milch

### NÄHRWERT

Calories: 2120 kcal

Serving Size: 1

### ZUBEREITUNG

Aus Hefe, Mehl, Salz, Zucker, Wasser und 150 g Gouda einen Hefeteig herstellen. Kleine Brötchen formen und auf ein Backblech legen. Eigelb und Milch verquirlen und die Brötchen damit bestreichen, mit dem restlichen Gouda bestreuen. 30 Minuten gehen lassen. Bei 200°C etwa 20 Minuten backen.