

Karfreitags- Brötchen

mit Käse



ZUTATEN FÜR 8 STÜCK:

- 1 Ei (Größe M)
- 1 Päckchen Trockenhefe
- 450 g Mehl
- 50 g zimmerwarme Butter
- 50 g geriebener Parmesan
- 50 g geriebener Gouda
- 200 ml Milch
- 1 EL Honig
- 1 TL Salz
-
- 6 EL Mehl
- 8 EL Wasser
- 1 EL Honig

ZUBEREITUNG:

1. Zuerst die Milch erwärmen (nicht kochen) und Honig, Butter und Trockenhefe darin auflösen – anschließend mit Mehl, Salz, Ei und den beiden Käsesorten für mindestens 10 Minuten zu einem geschmeidigen Teig kneten.
2. Den Teig anschließend abgedeckt bei Raumtemperatur für zwei Stunden ruhen lassen. Danach auf einer bemehlten Arbeitsfläche in acht gleich schwere Portionen teilen und diese jeweils zu Kugeln formen.
3. Jetzt in eine mit Backpapier ausgelegte Auflaufform geben und abge-

- deckt eine weitere halbe Stunde bei Raumtemperatur ruhen lassen.
4. In der Zwischenzeit den Ofen auf 180° C Ober-/Unterhitze vorheizen.
5. Für die typische Verzierung die 6 EL Mehl mit den 8 EL Wasser zu einer dickflüssigen Paste vermengen und in einen kleinen Spritzbeutel füllen. Anschließend die Brötchen mit Kreuzen versehen.
6. Die Verzierung leicht antrocknen lassen, danach den Honig erwärmen (bis er flüssig ist) und alle Brötchen damit glasieren. Zuletzt im Ofen für 20 – 25 Minuten goldbraun backen.