

# Käse-Zupf-Brötchen



## ZUTATEN FÜR 15 STÜCK:

### Brötchen:

- 1 GUTSGLÜCK Ei (M)
- 1 Päckchen ZAUBERHAFT BACKEN  
Trockenhefe
- 480 g KÜCHENSTOLZ Weizenmehl
- 50 g BIO SONNE Honig
- 50 g LANDFEIN Butter (K)
- 50 g LECKERROM Emmentaler, ge-  
rieben (K)
- 200 ml LANDFEIN Milch
- 1 TL Salz

- 1 GUTSGLÜCK Eigelb (M)
- 2 EL LANDFEIN Milch

### Dip:

- 1 Becher LANDFEIN Schmand
- 1 kleine ERNTEKRONE Karotte
- ½ Bund BIO SONNE Schnittlauch
- 1 Prise COOK! Pfeffer
- 1 Prise Salz

## ZUBEREITUNG:

1. Für den Teig alle trockenen Zutaten in die Rührschüssel geben.
2. Danach Milch und Butter behutsam erhitzen (nicht aufkochen), bis sich die Butter vollständig aufgelöst hat – die Mischung kurz abkühlen lassen und in die Rührschüssel mischen.
3. Dann das Ei, geriebenen Käse und den Honig zufügen und den Teig für 10 Minuten kneten, bis er sich vom Schüsselrand löst.
4. Den Teig abgedeckt für zwei Stunden bei Raumtemperatur ruhen lassen.
5. Nach Ablauf der Ruhezeit den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche in fünfzehn gleich schwere Portionen teilen und zu Kugeln formen.
6. In der Zwischenzeit ein Blech mit Backpapier auslegen und den Ofen auf 180° C Umluft vorheizen.
7. Die Teigkugeln um eine ofenfeste Schale (in Größe der späteren Dipschale) herum anordnen, sodass am Ende ein Hasenkopf entsteht.
8. Die Teigkugeln abgedeckt für eine weitere halbe Stunde ruhen lassen.
9. Im Anschluss mit einer Mixtur aus Eigelb und Milch bestreichen und für 20–25 Minuten goldbraun backen.
10. Währenddessen für den Dip die Karotte fein raspeln und den Schnittlauch fein hacken. Beides mit Schmand, Salz und Pfeffer vermischen und in die Dipschale füllen.
12. Die lauwarmen Zupfbrötchen mit Hilfe des Backpapiers auf ein Holzbrett schieben und den Dip in der Mitte platzieren.