

## Käsebrötchen



*vegetarisch*

*kleinkindtauglich*

*Thermomix*

### Zutaten für 6 große oder 10 kleine Brötchen:

- 400 g Weizenmehl
- 10 g Frischhefe
- 250 ml Wasser (lauwarm)
- 2 TL Salz
- ½ TL Zucker
- 100 g geriebener Käse (Gouda)
- 1 Ei (das Eigelb davon)
- 1 EL Milch

<b>Arbeitszeit:</b>	ca. 20 Minuten
<b>Kochzeit/Backzeit:</b>	ca. 25 Minuten
<b>Gesamtzeit aktiv:</b>	ca. 45 Minuten
<b>Ruhezeit:</b>	45 Minuten

### Käsebrötchen selber machen: so geht es:

1. Mische das Mehl mit dem Zucker und dem Salz.
2. Löse die Hefe in 250 ml lauwarmen Wasser auf.
3. Verknete die aufgelöste Hefe gründlich mit der Mehl-Zucker-Salz-Mischung zu einem geschmeidigen Teig. Das nimmt einige Minuten in Anspruch, aber je gründlicher du das machst desto fluffiger werden deine Brötchen.

### Käsebrötchen Thermomix Anleitung

1. Wenn du frische Hefe verwendest, so löst du diese zuerst 2 Minuten bei 37°C auf Stufe 1 im Wasser auf.
2. Füge anschließend das Mehl, Salz und Zucker hinzu und schalte die Knetstufe für 3 Minuten ein.

## Käsebrötchen backen

1. Gib den Brötchenteig in eine geölte Schüssel und lass ihn abgedeckt für 45 Minuten gehen.
2. Forme anschließend aus dem Teig 6-10 gleich große Brötchen. Die tatsächliche Anzahl hängt von deiner Brötchengröße ab. Lege die Brötchen auf ein mit Backpapier belegtes Blech.
3. Schlage ein Ei mit etwas Milch auf, pinsle die Brötchen damit ein und bestreue sie schließlich mit geriebenem Käse wie Gouda. Du kannst auch eine halbe Scheibe Käse auf das Brötchen legen - das ist Geschmacksache.
4. Backe die Käsebrötchen bei 220°C Ober- und Unterhitze für 20 bis 25 Minuten. Sie sollten goldbraun sein.

**Tipp:** Du kannst den Brötchenteig schon am Vorabend vorbereiten und den Teig über Nacht im Kühlschrank aufbewahren. Forme dann am Morgen die Brötchen und lass sie vor dem Backen für 10 Minuten auf dem Backblech gehen.

Besuch uns gern wieder auf [familienkost.de](https://www.familienkost.de) und stöber in unserem [Shop](#).

