

## Kräuterfaltenbrot



### Zutaten für eine Kastenform:

#### Für den Hefeteig

- 600 g Weizenmehl
- 200 ml Wasser (lauwarm)
- 100 ml Milch (wahlweise Pflanzenmilch)
- 50 ml Olivenöl
- 1 Päckchen Trockenhefe
- ½ TL Zucker
- 1 EL Salz

#### Für die Füllung

- 200 g geriebener Käse (Gouda)
- 100 g Kräuterbutter (oder unsere [Bärlauchbutter](#))
- 1 Knoblauchzehe (wahlweise)

**Arbeitszeit:** ca. 25 Minuten

**Kochzeit/Backzeit:** ca. 30 Minuten

**Gesamtzeit aktiv:** ca. 55 Minuten

**Ruhezeit:** 30 Minuten

### So machst du das Kräuterfaltenbrot selber

1. Gib das Mehl mit dem Wasser, der Milch, dem Olivenöl, der Trockenhefe, Salz und

Zucker in eine Schüssel und knete alles gründlich durch.

*Wenn du den Teig mit dem **Thermomix** zubereiten möchtest, so gib alle Zutaten dafür in den Mixtopf und schalte ihn für 3 Minuten auf Knetstufe ein. Fülle den Teig für dein Kräuterfaltenbrot dann in eine Schüssel um.*

2. Lasse den Teig an einem warmen Ort abgedeckt für mindestens eine halbe Stunde gehen.
3. In der Zwischenzeit kannst du die Kräuterbutter zubereiten. Vermische dafür die Kräuter mit der Butter und schmecke sie mit Salz ab. Wer mag, der reibt noch etwas Knoblauch dazu. Im Frühling zur Bärlauchzeit kannst du die Kräuterbutter auch wunderbar mit diesem Kraut zubereiten. Dazu habe ich auch ein [Rezept für Bärlauchbutter mit und ohne Thermomix](#).
4. Wenn der Hefeteig genug gegangen ist, dann knete ihn nochmal durch.
5. Fette deine Kastenform und heize deinen Backofen auf 175°C Ober- und Unterhitze vor.
6. Rolle den Teig zu einem Quadrat aus und schneide ihn in Streifen von 5 cm.
7. Bestreiche die Teigstreifen mit deiner Kräuterbutter und falte sie ziehharmonikaartig zusammen. Lege die einzelnen Stücke hintereinander in deine Kastenform. Streue nun den Käse über den Teig, so dass er gut in die Falten rutscht.
8. Backe dein Faltenbrot jetzt für 30 Minuten

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

