

KRÄUTER BREZN

MIT KÄSE & KABANOS

FÜR 8 BREZN

50 MIN ZUBEREITUNGSZEIT (+ CA. 20 MINUTEN BACKZEIT)



Zutaten

300 g	Houdek Kabanos Käse (2 Stück)	100 g	Butter
250 ml	lauwarmes Wasser	1	Bund Schnittlauch oder andere Kräuter nach Wunsch
1 EL	Zucker	1	Eigelb
1	Päckchen Trockenhefe	2 EL	Wasser
450 g	Mehl	100 g	Reibekäse
1 TL	Salz		

1. 250 ml lauwarmes Wasser, 1 EL Zucker und 1 Päckchen Trockenhefe in einer Schüssel verrühren. 5 Minuten ruhen lassen.
2. 450 g Mehl, 1 TL Salz und 100 g weiche Butter zugeben, mit den Knethaken des Handrührgeräts zu einem glatten Teig verarbeiten.
3. Abgedeckt 30 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.
4. In der Zeit 1 Topf Schnittlauch waschen, trocknen und fein hacken. 1 Eigelb mit 2 EL Wasser verrühren. Die Kabanos fein würfeln.
5. Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen, ein Blech mit Backpapier auslegen.
6. Nach 30 Minuten die Luft aus dem Teig schlagen und nochmals kurz durchkneten. Falls der Teig klebt, etwas Mehl einarbeiten. Dann die Hälfte der Kräuter in den Teig einkneten.
7. Teig in 8 gleich große Portionen teilen.
8. Jede Portion auf der bemehlten Arbeitsfläche zu einer 30-40cm langen Wurst rollen, zu einer Brezel formen und aufs Backblech legen.
9. Brezeln mit Eigelb-Mix bestreichen. Mit der zweiten Hälfte der Kräuter, der gewürfelten Kabanos und dem Reibekäse bestreuen.
10. Ca. 16 Minuten bei 180 °C Ober- und Unterhitze backen.

