

Käsebrötchen

Leckere Käsebrötchen wie vom Bäcker selber machen

Ich liebe Käsebrötchen und sie gehören definitiv zu meinen liebsten Backwaren. Allerdings esse ich sie nicht all zu oft, denn Käsebrötchen sind ja leider immer so kleine Kalorienbomben und da überlege ich inzwischen einfach dreimal, ob mir das die Kalorien wert sind. Ab und zu muss ich aber einfach mal in ein gutes Käsebrötchen beißen und dann backe ich auch welche. Meine Familie ist auch total verrückt danach und so macht das Backen gleich doppelt Spaß ☐

Die Käsebrötchen sind super einfach gemacht und geschmacklich einfach himmlisch. Super weich, fluffig und fettig, eben richtig gute Käsebrötchen, so wie wir sie mögen. Auch am nächsten Tag sind die Brötchen noch schön soft und lassen sich zum Beispiel gut auf dem Toaster noch einmal leicht aufbacken. Vorausgesetzt es sind noch welche übrig, was bei meiner Familie meistens nicht der Fall ist ☐ Anstelle des Goudas, könnt ihr natürlich auch jeden anderen Käse verwenden. Wir mögen sie mit Gouda am liebsten, aber auch Edamer, Bergkäse oder Cheddar, eignen sich ganz gut.

FrISChe Käsebrötchen – Super weich & soft

Für die Käsebrötchen die Hefe zerbröseln und zusammen mit etwas Wasser und dem Zucker in eine Schüssel geben. Gut verrühren, bis sich die Hefe aufgelöst hat. Mehl, Apfelessig und das Salz dazu geben und alles grob vermengen. Dann ggf. noch mehr Wasser und das Öl dazu geben für gute 10 Minuten zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Den Teig zu einer Kugel

formen, in eine Schüssel legen und abgedeckt für 3 Stunde gehen lassen. Nach 60 und 120 Minuten jeweils einmal dehnen und falten. Den Teig auf die Arbeitsfläche geben und in 8 gleichgroße Portionen teilen. Die Teigstücke zu Bällchen schleifen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und abgedeckt für weitere 30 Minuten gehen lassen.

Währenddessen den Backofen auf 220°C Umluft oder 240°C Ober- & Unterhitze vorheizen. Dabei ein feuerfestes Schälchen mit Wasser auf den Boden des Ofens stellen und mit erhitzen. Die Teiglinge jeweils mit einer Scheibe Käse belegen und im vorgeheizten Backofen für etwa 12 Minuten goldbraun backen. Die fertigen Brötchen sind super fluffig, weich und unheimlich lecker.

Hier findet ihr weitere Rezept-Ideen für Brot & Brötchen zum ausprobieren & nachmachen



Dinkel-Joghurt-Brot



Protein Pfannenbrot mit Käse



Einfaches Weizen-Sauerteigbrot



Einfaches Dinkel-Sauerteigbrot



Weizen-Sauerteigbrot ohne Hefe



Luftige Weizenbrötchen



Dinkel-Zwiebel-Baguette



Laugenkonfekt



Neuerscheinung

Kalorienarme Rezepte

190 Rezepte unter 500 Kalorien
für ein gesundes Mittag- & Abendessen

Ab sofort als eBook
& Taschenbuch erhältlich!

[mehr Infos zum Buch](#)