

# Mini-Käsebrötchen mit Mozzarella

## Mini-Käsebrötchen mit Mozzarella

Mit Käsebrötchen ist es bei mir ähnlich wie mit Käsekuchen, geht eigentlich immer. Deshalb habe ich heute mal wieder ein einfaches Brötchen Rezept und zwar für leckere Mini-Käsebrötchen mit Mozzarella. Die haben nicht nur obendrauf Käse, sondern sind auch noch mit Käse gefüllt. Zuviel Käse gibt es ja bekanntlich nicht. Zudem werden die Brötchen vor dem Backen mit flüssiger Kräuterbutter bestrichen, wodurch sie schön soft und weich werden.

Meine Mini-Käsebrötchen habe ich mit Mini-Mozzarella und Cheddar-Würfeln gefüllt. Die kleinen Mozzarellakugeln bieten sich dafür wirklich hervorragend an und lassen sich gut verpacken. Bei eckigen Käsewürfeln ist das nicht ganz so easy, wobei gerade der helle Cheddar einen tollen Geschmack mit sich bringt. Dagegen ist der Mozzarella doch eher fade. Aber hier könnt ihr natürlich den Käse verwenden, den ihr am liebsten mögt. Wenn ihr keine Kräuterbutter da habt, könnt ihr die Brötchen auch einfach mit normaler Butter, mit etwas Joghurt oder verquirltem Ei bestreichen.

## Mini-Käsebrötchen mit Kräuterbutter & Mozzarella

Für die Mini-Käsebrötchen zuerst die Hefe zusammen mit dem Wasser und dem Öl in eine Schüssel geben und solange

verrühren, bis sich die Hefe aufgelöst hat. Mehl und das Salz dazu geben und alles für gute 10 Minuten zu einem geschmeidigen und weichen Teig verkneten. Abgedeckt für etwa 1 Stunde gehen lassen.

Den Teig auf die Arbeitsfläche geben und in 30 gleichgroße Portionen aufteilen. Jeden Teigling mit einem Mini-Mozzarella oder Käsewürfel füllen und zu einer runden Kugel schleifen. Die Teigkugeln auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und abgedeckt für weitere 15-20 Minuten gehen lassen. Währenddessen den Backofen auf 220°C Umluft oder 240°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Brötchen nun mit der Kräuterbutter bestreichen, mit etwas Parmesan bestreuen und im vorgeheizten Backofen für etwa 12-14 Minuten backen.

---

**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**

---

## DAS KÖNNTE DICH AUCH INTERESSIEREN



Mein Rezeptbuch: Das Rezeptbuch zum Selberschreiben – Deine 150 Lieblingsrezepte im eigenen DIY Kochbuch

[mehr Infos zum Buch](#)

---

**TOLLE BRÖTCHENBACKFORMEN FINDET IHR HIER**

---

---

