

Käse-Milch-Brötchen

Zutaten

- 300ml Milch
- 7g Hefe
- 30g Zucker
- 40g Butter
- 480g Mehl
- 7g Salz
- 100g Käse am Stück

Zubereitung

- Milch, Hefe und Zucker in eine Schüssel geben und verrühren
- Mischung mit Frischhaltefolie abdecken und 10 Minuten ruhen lassen
- Die geschmolzene Butter unterrühren
- In einer separaten Schüssel das Mehl und Salz verrühren
- Beide Schüsseln miteinander vermengen und mit der Hand zu einer Kugel kneten
- Die Schüssel mit Frischhaltefolie abdecken und 2 Stunden ruhen lassen
- Den Käse in kleine Würfel schneiden
- Die Hände mit Öl einreiben und den Teig zu kleinen Kugeln verarbeiten
- Den Käse in die Teigkugeln drücken
- Die fertigen Käsebrötchen in eine Kuchenform legen und 10 Minuten unter einem Handtuch ruhen lassen
- Dann die Brötchen mit Milch bestreihen und anschließend backen
- Nach dem Backen nochmals mit geschmolzener Butter überstreichen

Backofen 180 Grad ca. 35 Minuten