



## Warmer Käse-Dip

*Unbedingt warm genießen.*



### Beschreibung der Zubereitung

Für den **warmen Käse-Dip** die Milch mit Zucker, Germ und Eiern vermischen und etwas gehen lassen, anschließend Mehl, Salz und Rosmarin untermischen und den fertigen Teig 30 Minuten gehen lassen. Danach den Teig nochmals kurz kneten, in vier Teile teilen und diese jeweils zu einer Rolle ausrollen, die Rollen in Stücke schneiden und zu runden Bällchen rollen.

In die Mitte eines mit Backpapier ausgelegten Backbleches eine hitzebeständige Schüssel oder einen kleinen Topf stellen (da kommt später der Dip hinein), die Teigkugeln als Ring rund um die Schüssel bzw. den Topf auflegen, nochmals 10 Minuten aufgehen lassen, dann 20 Minuten bei 180 °C backen.

In der Zwischenzeit für den Käse-Dip eine halbe Knoblauchzehe pressen, den Wein mit dem gepressten Knoblauch aufkochen, den geriebenen Käse langsam einrühren und etwas köcheln lassen.

Das Kirschwasser mit der Speisestärke verrühren und in den Dip einrühren, mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken und so lange rühren, bis der Käse-Dip eine cremige Konsistenz hat.

Den Brotring noch warm nach dem Backen mit dem **warmen Käse- Dip** servieren.

**Rezept:** Catrin Neumayer, [www.cookingcatrin.at](http://www.cookingcatrin.at)

(<http://www.cookingcatrin.at/>), Kochen und Küche April 2016

### Zutaten

Teig	
200 ml	lauwarme Milch
1 EL	Zucker
1 P.	Trockengerm
2	Eier
3	Becher* Dinkelmehl
0,5 TL	Salz
3 EL	Rosmarin, getrocknet und gehackt
1 Becher	= 250 ml
Käse-Dip	

1	Knoblauchzehe
150 ml	Weißwein
125 g	Emmentaler, gerieben
125 g	würziger Bergkäse, gerieben
2 EL	Kirschwasser
1 EL	Speisestärke
	Salz und Pfeffer



KALORIEN PRO PORTION



### Was ist mein Idealgewicht?

Unser BMI-Rechner verrät Ihnen, ob sich Ihr Gewicht im Normalbereich befindet