

WOLLEN WIR'S
NICHT NOCHMAL
PROBIEREN?



BUNDES
WEITE
STRATEGIE

**ZU
GUT**
FÜR DIE
TONNE
!

KÄSEBRÖTCHEN

Zutaten für 6 Brötchen:

- › 200 g geriebener Käse (am besten Gouda)
- › 250 ml Wasser
- › 1 Päckchen Trockenhefe
- › 375 g Mehl
- › je 1 TL Salz & Zucker
- › 1 Ei
- › 1 EL Milch

Zubereitung:

Mehl, Hefe, Salz, Zucker, Wasser und die Hälfte des Käses miteinander vermengen. Aus dem Teig kleine Brötchen formen. Ei und Milch verquirlen, Brötchen damit bestreichen, den restlichen Käse darauf verteilen. 30 Minuten gehen lassen. Anschließend im Ofen bei 200 °C etwa 20 Minuten backen und warm servieren.



Bundesministerium
für Ernährung
und Landwirtschaft



Rezepte und Tipps:
Jetzt gratis die App
herunterladen!
zugut fuer dietonne.de