

Mini-Käsezwirbel



Zutaten für ca. 40 Stück:

- 1 El. Zucker
- 300 ml Malzbier
- 250g Weizenmehl Typ 1050
- 250g Weizenmehl Typ 550
- 20 g Frischhefe
- 200g Bio Landkäse mild nussig
- 1 El Meersalz
- ½ Tl. gehackte Kümmelsamen

Zubereitung:

Den Zucker in einem Topf dunkelbraun karamellisieren lassen und mit dem Bier ablöschen. Das Karamellbier kurz aufkochen bis der Zucker sich gelöst hat. Jetzt das Bier lauwarm abkühlen lassen. Die beiden Mehlsorten in eine große Schüssel geben und eine Mulde hineindrücken. Jetzt die Hefe in dem Karamellbier auflösen und in die Mulde gießen. Nun vom Rand her etwas Mehl einrühren bis ein dünner Brei entsteht. Die Schüssel mit einem feuchten Tuch abgedeckt an einem warmen Ort 15 Min. gehen lassen.

Den Bio Landkäse in feine Würfel schneiden. Mit den restlichen Zutaten unterkneten und den Teig Min. 5 Min. schlagen bis er glänzend und elastisch ist. Den Teig jetzt wieder abgedeckt 45 Min. an einem warmen Ort gehen lassen.

Aus dem Teig 40 kleine Kugeln a 25 g formen und die zu 20 cm langen Strängen rollen. Die Teigstränge in der Mitte zusammenlegen und gegeneinander verdrehen. Auf ein Backblech legen und mit etwas Mehl bestäuben und noch mal 15 Min. gehen lassen. Die Brote in den Ofen schieben und bei 190°C Umluft 15-20 Min. backen.

Tipp: 200g Schmand mit 2-3 El. gehackten Kräutern und ½ tl. Zitronenabrieb verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Chiliflakes würzen und zu den Broten servieren.

