



Miriam's Genusskarussell

www.genusskarussell.ch

Zupfbrot

Rezept: und Foto Betty Bossi

Zutaten

für 4 Personen

je 3 Zweiglein Oregano,
Rosmarin und Petersilie

500 g Zopfmehl

1.5 TL Salz

1 EL Zucker

0.5 Würfel Hefe

80 g Butter

2.5 dl Milch

200 g Freiburger Vacherin oder 2 Päckli Mini-Mozzarellakugeln

1 Ei



Zubereiten

Vor- und zubereiten.

50 Min. Aufgehen lassen: ca. 2 Std. Backen: ca. 20 Min.

1. Kräuter grob schneiden, 0.75 davon mit Mehl, Salz und Zucker in einer Schüssel mischen. Restliche Kräuter beiseitestellen. Hefe zerbröckeln, daruntermischen. Butter in Stücke schneiden, mit der Milch beigeben, mischen, zu einem weichen, glatten Teig kneten. Teig zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 1.5 Std. aufs Doppelte aufgehen lassen.

2. Ofen auf 200 Grad vorheizen. Käse in 30 gleich grosse Stücke schneiden.

3. Teig in 30 gleich grosse Stücke teilen, etwas flach drücken. Je 1 Käsestück in die Teigmitten verteilen, zu Kugeln formen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech zu einer Tanne legen. Nochmals zugedeckt ca. 30 Min. aufgehen lassen. Ei verklopfen, Kugeln damit bestreichen.

4. Backen: ca. 20 Min. in der unteren Hälfte des Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen, restliche Kräuter darüberstreuen, lauwarm servieren.

Ergibt: 30 Stück

Lässt sich vorbereiten: Weihnachtsbaum ca. 1 Tag im Voraus backen. Herausnehmen, etwas abkühlen, noch lauwarm in Folie oder Gefrierbeutel einpacken, auskühlen, bei Raumtemperatur aufbewahren. Kurz vor dem Servieren ca. 5 Min. bei 220 Grad aufbacken.