

Apéro Käsekugeln

300 g Vollkornmehl
600 g Halbweissmehl
42 g Hefe, (ein Hefewürfel)
100 g Doppelrahm
5 dl ca. Wasser
2 ½ KL Salz

alle Zutaten zu einem geschmeidigen Hefeteig zusammen kneten.
An der Wärme zugedeckt um das Doppelte aufgehen lassen.

150 g Raclette-Käse,
getrocknete Tomaten
Oliven, Kräutern, Chili
etc. Alles in kleine Würfel
geschnitten.

Nachher den Teig aus der Schüssel nehmen und kleine Portionen (ca. Zwetschgengrösse) davon abschneiden, flachdrücken und mit Käsewürfeln (Raclette-Käse) getrockneten Tomaten, Kräutern, Oliven etc. füllen und zu gut verschlossenen Kugeln formen.

1 Ei zu bestreichen

Auf ein mit Backtrennfolie belegtes Backblech legen, mit Ei bestreichen und in den kalten Backofen geben.
Bei 200°C ca. 15 Min backen.

Als Apéro-Beilage eignen sich diese Brötchen bestens zu unseren feinen Käseplatten!

Guten Appetit wünscht Ihnen

Alice Wicki
www.wickis-chaesland.ch

