

Tilsiter-Käserollen

Dieses Gargut für den Backofen ist eher ein Snack in Brotform. Er bringt ein wenig Abwechslung in die routiniert zubereitete Frühstücksmahlzeit und belebt als Beilage so manches Party-Food.

Zutaten

- 250 g Weizenmehl
- einen halben TL Zucker
- 125 ml Vollmilch
- 1/2 Würfel Frischhefe
- 100 g Tilsiter
- 50 g Butter
- 1/2 TL Salz
- 1 Eigelb
- Kreuz- oder Schwarzkümmel ja nach Geschmack

Zubereitung

Man gebe das abgewogene Mehl in eine Schüssel und erwärme die Milch. Die zerbröselte Hefe wie auch den Zucker fügt man der lauwarmen Milch hinzu. Die Flüssigkeit umrühren bis sich alles aufgelöst hat und bei der Hefelösung ca. 10 Minuten auf die Flöckchenbildung warten. Daraufhin knetet man aus dem Mehl und der Flüssigkeit einen Teig, den man etwa 20 min ruhen lässt.

Der Tilsiter (gibt es auch am Stück) wird gerieben und zusammen mit der Butter und dem Salz in den Teig eingeknetet. Danach den „Brotteig“ noch einmal eine halbe Stunde gehen lassen.

Schließlich wird er mit dem Nudelholz ausgerollt und mit dem Teigrädchen oder einem Messer in etwa 3 cm breite Streifen geschnitten.

Die Streifenenden werden mit dem Eigelb bepinselt, längs aufgerollt und mit dem Kümmel je nach Geschmack gewürzt.

Der Backofen wird auf etwa 190 Grad Ober-/Unterhitze vorgeheizt, um die Snackstangen hierin ca. 15 bis 20 min zu backen.

Schwierigkeit



leicht

{{(rater>id=tilsiter-kaeserollen|name=item1|type=rate|headline=off)}}

[\[Backrezepte, Brote, Snacks, Frühstück, Party, Weizenmehl, Zucker, Milch, Hefe, Tilsiter, Butter, Salz, Eigelb, Kreuzkümmel, Schwarzkümmel\]](#)

From:
<https://kochen.dieckmann.cloud/> - **Rund ums Kochen und Backen**

Permanent link:
<https://kochen.dieckmann.cloud/backrezepte/brote/tilsiter-kaeserollen?rev=1624209994>

Last update: **20.06.2021 19:26**

