

KÄSERÖLLCHEN MIT QUITTENCREMEFÜLLUNG UND KERNENBRÖTCHEN



3-mal täglich Milch
1 Portion = 40 g Hartkäse



Kurzer Transportweg - mehr Frische

ZUTATEN

Zubereitung: ca. 1 Stunde

Aufgehen lassen: ca. 1 Stunde

Für 4-6 Personen

Silikonförmchen von 4-5 cm ø oder
Backpapier für das Blech

Kernenbrötchen (ergibt ca. 20 Stück):

250 g Ruchmehl

3/4 TL Salz

1/4 Hefewürfel

1,5-2 dl Wasser

je 2 EL Kürbis-, Sonnenblumenkerne, Sesam,
Leinsaat oder

8 EL Kernenmix



Käseröllchen mit Quittencrèmefüllung:

40-50 g Quittengelée

100 g Mascarpone

25 g Baumnüsse, fein gehackt

wenig Salz

Pfeffer

250 g Hobelkäse, z.B. Berner Hobelkäse AOC, in
dünne Scheiben gehobelt (ergibt ca. 20 Stück)

ZUBEREITUNG

1 Brötchen: Mehl und Salz mischen, eine Mulde formen. Hefe in wenig Wasser auflösen, mit restlichem Wasser in die Mulde giessen. Zu einem geschmeidigen Teig

kneten. Zugedeckt bei Raumtemperatur aufs Doppelte aufgehen lassen. Kerne, Sesam und Leinsaat darunterkneten.

2 Aus dem Teig baumnussgrosse Kugeln formen, in Silikonförmchen oder auf das mit Backpapier belegte Blech legen. Im unteren Teil des auf 220°C vorgeheizten Ofens 10-12 Minuten backen.

3 Käseröllchen: Quittengelée glattrühren, mit Mascarpone verrühren. Nüsse beifügen, würzen. Füllung auf die Käsescheiben streichen, aufrollen.

4 Käseröllchen und Brötchen auf Tellern oder Platte anrichten.

Kerne durch Baum- oder Haselnüsse ersetzen.