

Name: _____

Klasse: _____

Datum: _____

Brötchentorte

375g	Mehl	in eine Schüssel geben
1 P.	Trockenhefe	} zu- geben
1 Pr.	Zucker	
125g	weiche Butter	→ in kleinen Stückchen zugeben
bis 1/4l	Milch (warm)	→ zugießen
<i>Mit Knethaken kneten und ca. 30 Min. gehen lassen.</i>		
40g	Butter	→ schaumig rühren
1 EL	Stärke	→ zugeben
1	Ei	
200g	Blauschimmelkäse	→ zerdrücken, reiben und zugeben
100g	Emmentaler	
3 EL	geh. Kräuter	→ zugeben und alles mischen
<i>Ein Drittel des Teiges in gefettete Springform geben und die Käsemasse darauf verteilen.</i>		
1	Eigelb	→ vermischen und 12 geformte Brötchen damit bestreichen
1 EL	Wasser	
etwas	Sesam, Kümmel usw.	→ Brötchen eintauchen
<i>Brötchen auf die Torte setzen, gehen lassen und bei 200°C ca. 40 Min backen.</i>		