

Käse-Fladen

Ein Rezepttipp von:
Maria Kordes aus Tegernsee



ZUTATEN: für 4 Personen

Hefeteig

42 g Hefe
1 TL Zucker
1 kg Dinkelmehl
2 TL Salz
500 ml Milch (warm)
120 ml Sonnenblumenöl

.....

Käserand

300 g Gouda (oder Bergkäse)

.....

Käsefüllung

600 g Feta / Schafskäse
300 g Mozzarella
100 g Bergkäse

.....

Zum Bestreichen

1 Esslöffel Milch
4 Eier (ganz lassen!)
20 g Butter

ZUBEREITUNG:

- 1 Zutaten in eine Rührschüssel geben und daraus in etwa 5-7 Minuten einen geschmeidigen, weichen Hefeteig kneten. Teig an einem warmen Ort für etwa 30 Minuten aufgehen lassen, bis sich die Größe verdoppelt hat.
- 2 Teig in 4 Portionen teilen und zu Kugeln formen. Teiglinge jeweils zu einem großen Oval ausrollen und einzeln auf Bleche mit Backfolien legen.
- 3 Gouda in lange, dünne Streifen schneiden. Käsesticks nun mit etwa 2 cm Abstand an den Rand legen. Dann den Rand rüber falten und Enden zuzwirbeln.
- 4 Mozzarella und den Schafskäse grob reiben und mit dem Bergkäse verrühren.
- 5 Jeweils ein Viertel der Käsefüllung in die Mitte der Schiffchen geben und verteilen.
- 6 Ofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze vorheizen oder auf Pizzastufe.
- 7 Rand der Schiffchen mit Milch bestreichen und im vorgeheizten Ofen auf der untersten Einschubleiste für 15-17 Minuten backen.
- 8 Den Käse in der Mitte des Schiffchens etwas zur Seite schieben, sodass eine Vertiefung entsteht und dort Ei hineinschlagen und das Brotschiffchen für weitere 2 Minuten backen.