

# Frischkäse – Rosenbrot

Diese weiche und aromatische Brotvariante bietet sich optimal als Grillbeilage an, aber auch perfekt zu Raclette und Fondue!

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei, eifrei, fruktosearm siehe Tipp, milchfrei siehe Tipp



Für eine Springform (26cm Durchmesser)

## Für den Teig:

35g Frischhefe ODER 1,5 P. Trockenhefe

300ml lauwarmes Wasser

375g helle glutenfreie Mehlmischung (ich verwende Mix Brot von Schär)

1,5 TL Flohsamenschalenpulver ODER 1 gestrichener TL Xanthan

1 TL Salz

1 Prise Zucker

2 EL Öl

## Für die Füllung:

300g Kräuter – Frischkäse (ggf. laktosefrei)

100g geriebener Emmentaler

1. Den Teig herstellen. Die Hefe, egal ob Frisch- oder Trockenhefe, im lauwarmen Wasser auflösen. Das Mehl in eine Schüssel sieben, Flohsamenschalen oder Xanthan, Salz und Zucker untermischen. Hefewasser und Öl zum Mehlgemisch geben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und mit bemehlten Händen nochmals durchkneten.

2. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche etwa 0,5cm dünn zu einem Rechteck ausrollen.
3. Den Teig mit Kräuter-Frischkäse bestreichen und mit Emmentaler bestreuen. Den Teig von der Längsseite her aufrollen. Eine Springform mit Backpapier auskleiden. Von der Teigrolle Scheiben mit je etwa 2 – 2,5cm abschneiden und in die Springform einlegen. An einem warmen Ort etwa 45 Minuten aufgehen lassen.
4. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Ober- und Unterhitze, auf mittlerer Schiene) etwa 40 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen und lauwarm servieren.

**Fruktosearm – Tipp:** Zucker durch Reissirup ersetzen. Kräuter-Frischkäse nach Verträglichkeit verwenden. Alternativ normalen Frischkäse mit verträglichen Kräutern wie Dill, Petersilie, Basilikum verfeinern.

**Milchfrei – Tipp:** Der Teig ist milchfrei. Für die Füllung einen veganen Schmandersatz (z.B. von Soyananda) verwenden und mit Kräutern verfeinern. Emmentaler durch einen veganen Streukäseersatz (z.B. Wilmersburger Pizzaschmelz) ersetzen.

**Bild 1: Teig vor dem Aufgehen**



**Bild 2: Teig nach dem Aufgehen**



**Nachfolgende Bilder: Fertiges Kräuter – Rosenbrot**





rezepte-glutenfrei.de