# Mini-Käsebrötchen

*Dieser Beitrag enthält Werbung für Tanjas glutenfrei.*
**Frisch gebackene Brötchen mit Käse verfeinert – ein großartiger Genuss und so aromatisch und köstlich zugleich! Die Brötchen überzeugen zudem durch die softe Textur und eine kinderleichte Zubereitung!**

**Glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei, eifrei. Milchfrei und fruktosearm siehe Tipp am Rezeptende**

Für 8 Stück (für 1 Backblech)

250g (1 Packung) Backmischung für BRÖTCHEN & BREZEN von Tanjas glutenfrei
1,5 TL (6g) Salz
1 Prise Zucker
190g lauwarmes Wasser
½ Würfel (20g) Frischhefe oder 1 P. (7g) Trockenhefe
1 EL (10g) Öl
1 EL (10g) glutenfreien Essig
200g geriebener Gouda (ggf. laktosefrei)

1. Backmischung, Salz und Zucker in eine Rührschüssel geben.
2. Frisch- oder Trockenhefe im lauwarmen Wasser auflösen. Anmerkung: Das Wasser darf nicht über 37 Grad betragen.
3. Hefeflüssigkeit, Speiseöl und Essig zum Mehl geben und in 3 Minuten einen gleichmäßigen Teig herstellen. Hierzu eignet sich ein Rührgerät mit Knethaken oder Kochlöffel bestens. Der Teig sollte weich, aber dennoch knetbar sein. Bei Bedarf noch

10g Wasser zufügen.
4. Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und den Teig ebenfalls leicht bemehlen. Den Teig in 8 Stücke teilen und länglich formen. Teiglinge anschließend etwas flach drücken, damit sich die Brötchen schön ausbilden. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, ca. 1 cm tief einschneiden und mit Wasser bepinseln. Mit geriebenem Käse bestreuen.
5. Das Backblech in den vorgeheizten Backofen bei 200 Grad Umluft einschieben und die Käsebrötchen etwa 25 – 30 Minuten goldgelb backen.
6. Die fertigen Brötchen aus dem Ofen nehmen, auf einem Kuchengitter abkühlen lassen und genießen.

**Tipp bei Fruktoseintoleranz:** Zucker durch Reissirup ersetzen. Essig durch verdünnte Essig-Essenz tauschen.

**Milchfrei – Tipp:** Auf eine vegane Käsealternative zurückgreifen. Im gut sortierten Reformhaus oder Bioladen sind entsprechende Produkte zu finden.

**Bild 1: links vor dem Backen, rechts nach dem Backen**

**Weitere Bilder: fertige Brötchen**

rezepte-glutenfrei.de