

Tanjas Schinken-Käse-Häschen

Der Beitrag enthält Werbung für Tanjas glutenfrei.

Wer für Brunch und Büfett eine herzhafte Köstlichkeit sucht, liegt bei diesem Rezept genau richtig! Die aromatische Füllung aus Käse, Schinken und Schnittlauch ist umhüllt von feinem Brotteig. Die formschönen Häschen lassen sich im Nu zubereiten und benötigen keine Aufgehzeit!

Glutenfrei, weizenfrei, maisfrei, sojafrei, laktosefrei. MilCHFREI, fruktosearm und hefefrei siehe Tipps am Rezeptende.



Für 4 Stück

Für den Teig:

200g (1/2 Packung) [Backmischung „Mein liebstes Brot – RUSTIKAL“](#) von *Tanjas glutenfrei*

3/4 TL (3 g) Salz

1 Prise Zucker

10g Frischhefe ODER 1/2 P. Trockenhefe

170g lauwarmes Wasser

30g Joghurt (ggf. laktosefrei)

1 TL glutenfreier Essig

glutenfreies Mehl zum Formen

Für die Füllung:

100g Käse, z.B. Gouda oder Emmentaler (ggf. laktosefrei), gerieben

65g mageren Schinken, geräuchert

1 kleines Ei (Gr. S oder M)
1 EL Schnittlauchröllchen
Pfeffer

Außerdem:

etwas Sahne (ggf. laktosefrei) zum Bepinseln
etwas grobes Salz oder Sesam zum Bestreuen

1. Backmischung, Salz und Zucker in eine Rührschüssel geben.
2. Die Hefe im lauwarmen Wasser auflösen und mit Joghurt und Essig zum Mehlgemisch geben. Alles etwa 4 Minuten zu einem glatten Teig kneten.
3. Eine Arbeitsfläche gut bemehlen, den Teig darauf geben und mit bemehlten Händen zu einer Kugel formen. Den Teig in 4 Stücke teilen und jedes Teigstück zu einem ca. 35 cm langen Strang formen. Die Teigstränge formen, wie auf Bild 1 ersichtlich. Die Teigenden dabei gut umwickeln, sodass die Häschenform nach dem Backen gut erkennbar ist.
4. Die Teiglinge auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.
5. Käse, Schinken, Ei, Schnittlauchröllchen und Pfeffer gut mischen und in die freien Lücken der Häschen füllen.
6. Die Teigstränge mit Sahne bepinseln und mit Brezensalz oder Sesam bestreuen.
7. Das Backblech in den kalten Backofen auf mittlere Schiene einschieben. Die Temperatur auf 220 Grad (Umluft) oder 240 Grad (Ober- und Unterhitze) einstellen und die Häschen etwa 30 – 32 Minuten im Ofen belassen.
8. Die fertigen Häschen aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen.

Tipp: Die Schinken-Käse-Häschen werden bei Umluft schöner!

Milchfrei – Tipp: Für den Teig Joghurt durch eine pflanzliche Alternative auf Soja-, Kokos-, Cashew- oder Mandelbasis tauschen. Für die Füllung eine vegane geriebene Käsealternative anstatt Käse einsetzen. Sahne durch Mandel Cuisine tauschen. Im gut sortierten Reformhaus oder Bioladen

sind Alternativprodukte erhältlich.

Fruktosearm – Tipp: Zucker durch Reissirup oder Getreidezucker ersetzen. Essig durch verdünnte Essig-Essenz tauschen.

Hefefrei – Tipp: Hefe und Zucker weglassen. Ein halbes Päckchen Backpulver zum Mehl mischen und nach Rezept verfahren. Das Wasser muss hierbei nicht lauwarm sein.

Bild 1: Teigstränge formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.



Bild 2: Die Teiglinge befüllen



Weitere Bilder: Fertige Schinken-Käse-Häschen



