

Speckbrot mit Kräuterquark

Gebäck » Brot&Brötchen

Zutaten (20 Scheiben)

- » 1 Pk. Backmischung (Krustenbrot)
- » 2 Pk. Trockenhefe
- » 5 Zwiebel(n)
- » 200g Schinkenspeck
- » 1 EL Öl
- » etwas Mehl
- » 1 Bd. Schnittlauch
- » 500g Quark
- » 200g Frischkäse (Doppelrahm)
- » 3-4 EL Mineralwasser
- » Salz & Pfeffer
- » Tomate(n)

Bewertung



Beschaffung

manchmal im Discounter



Kosten

6-10€



Zubereitungszeit

über 120min

Zubereitung

1. Backmischung und Hefe mischen. 720ml lauwarmes Wasser zugießen. Mit den Knethaken des Handrührgerätes erst kurz auf niedriger Stufe, dann auf höchster Stufe ca. 3min verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 30min gehen lassen.

2. 4 Zwiebeln schälen, würfeln. Mit dem gewürfelten Schinken im heißen Öl knusprig braten, auskühlen.

3. Teig mit bemehlten Händen durchkneten. Zu zwei Rollen formen. Leicht flach drücken. Schinken-Füllung darauf verteilen. Teig darüber klappen und wieder zu Rollen formen. Umeinander drehen und diagonal auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Im vorgeheizten Ofen bei 175°C 45-50min backen.

4. Eine Zwiebel schälen, fein würfeln. Schnittlauch waschen, fein schneiden. Mit Quark, Frischkäse und Mineralwasser verrühren, abschmecken. Brot herausnehmen, auskühlen lassen. Quark, Tomatenscheiben und Schnittlauch dazu reichen.

Nährwerte: 270kcal/E11g/F9g/KH35g pro Scheibe

angelegt am: 28.04.2005

Rezept-Nr: 1856

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke