

Brotkranz mit ROUGETTE Ofenkäse



Zutaten für 4 Personen:

- 1 ROUGETTE Ofenkäse 320g**
- 2 Packungen Pizza- oder Weizenbrötchen (Frischteig zum Aufbacken)
- 1 Eigelb
- 1 TL Mohn
- 1 TL Sesam
- 2 TL Sonnenblumenkerne
- ½ Bund Rosmarin
- etwas Salz und Pfeffer



Zubereitung:

1. Die Frischteig-Brötchen rollen und als Kugeln formen. Die geformten Brötchen um die Holzschale vom Ofenkäse legen und gleichmäßig verteilen. Den Ofenkäse (ohne den Brotkranz) für 10 Minuten auf mittlerer Schiene im Ofen backen (Umluft: 180 °C, Ober-/Unterhitze: 200 °C). Währenddessen die Brötchen mit Eigelb bestreichen und Mohn, Sesam und Sonnenblumenkerne auf den Brötchen verteilen.
2. Den Ofenkäse kreuzförmig einschneiden. An den vier Ecken aufklappen und in die Mitte des Brotkranzes setzen. Rosmarin auf dem Blech und über den Brotkranz hinzugeben und Brotkranz und Ofenkäse gemeinsam für etwa 12 Minuten auf mittlerer Schiene backen (Umluft: 180 °C, Ober-/Unterhitze: 200 °C).

Zubereitungszeit: 25 Minuten