



KNOFI ZUPFBROT



ZUTATEN:

- 1 Packg. Knack & Back
- 2 EL Butter
- 4 Knoblauchzehen
- 1 TL Salz
- 200 g Emmentaler

ZUBEREITUNG:

Die Knack & Back Brötchen werden jeweils geviertelt und in eine große Schüssel gegeben.

Nun nimmst Du die 2 EL Butter, erhitzt sie ganz kurz, nur damit sie zerläuft. Die Butter mischst Du mit den gepressten Knoblauchzehen und etwas Salz und gibst sie dann mit in die Schüssel. Nun kommt der geriebene Käse dazu und alles wird vorsichtig vermischt.

Die einzelnen Brötchenteile werden nun in einer gefetteten Pfanne, Deckel eines Dutch Ovens oder im Dutch Oven selber kreisrund ausgelegt und indirekt bei etwa 180 °C gebacken bis sie goldbraun sind. Dies sollte etwa 15 Minuten dauern.

Wir wünschen Dir viel Spaß beim Nachmachen und gutes Gelingen. Einen guten Appetit.

hier gehts zum Video



Instagram

