



Kräuterquark Faltenbrot

Description

ZUTATEN

Das Rezept ist für die kleine Ofenhexe und kann beliebig vervielfacht werden. Wenn ihr z.B die große Ofenhexe nutzen möchtet, nehmt ihr das Rezept mal drei.

Für den Hefeteig

- **110g** Wasser
- **10g** Hefe
- **1/2 TL** Zucker
- **200g** Mehl
- **10ml** Olivenöl
- **1/2 TL** Salz

Für die Füllung

- **100g** Frühlingsquark
- **75g** Käse
- **100g** Speckwürfel
- **5** Cocktailtomaten
- Bruschetta Gewürz (bspw. von Edelschmaus)

Schritt für Schritt

Schritt 1

Für den Hefeteig die Hefe in dem Wasser mit dem Zucker auflösen. Anschließend die restlichen Zutaten hinzufügen, zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten und an einem warmen Ort 1-2 Stunden gehen lassen, bis der Teig sein Volumen in etwa verdoppelt hat.

Schritt 2

Den Teig auf der bemehlten Teigunterlage zu einem Rechteck ausrollen und mit dem Frühlingsquark bestreichen.

Schritt 3

Den Käse mit der Microplane Reibe grob direkt über den Quark reiben, die Speckwürfel darüber verteilen und die Cocktailtomaten in Scheiben darauf verteilen.

Schritt 4

Die Teigplatte mit dem Nylonmesser in etwa 3-4cm breite Streifen schneiden und zieharmonikaartig falten und in die (gefettete) kleine Ofenhexe setzen.

Schritt 5

Das Faltenbrot für 25-30 Minuten bei 220 Grad Ober-Unterhitze in den kalten Ofen stellen. Die Aufheizzeit wird noch zum Gehen des Brotes genutzt.

Mehr Rezeptideen



Kartoffelsuppe

Okt. 5, 2022 | [Hauptspeise](#), [Ofenmeister](#), [Vegan](#)

Zum Rezept [Leckere, deftige Kartoffelsuppe](#). Perfekt im Herbst zu Dampfnudeln oder Zwetschkuchen - so essen wir es in der Pfalz. Zutaten 1kg Kartoffeln vorw. festkochend 1 Stange Lauch 2 Karotten 1 Zwiebel 1 Knoblauchzehe 1L Gemüsebrühe Salz, Pfeffer optional: einen...



Baked Brie

Aug. 11, 2022 | [1 Liter emaillierter Gusseiserner Baker](#), [Air Fryer](#)

Zum Rezept Cremiger Käse mit süßer Note und leckeren Mandeln für den Crunch - diese Leckerei müsst ihr unbedingt mal ausprobieren! Zutaten 1 Brie Käse (250g) 50g gehobelte Mandeln 100g brauner Zucker 1 EL Feigensenf von @edelschmaus_offiziell Schritt für Schritt...



Pellkartoffeln aus dem Ofen

Aug. 11, 2022 | [Beilagen](#), [Kleiner Zaubermeister](#), [Ofenmeister](#)

Zum RezeptLeckere Kartoffeln als Beilage aus dem Ofen. Perfekt wenn ihr z.B. sowieso den Ofen anhabt während ein Brot bäckt oder die Hauptspeise im Ofenmeister gart. Der kleine Zaubermeister passt perfekt neben den Ofenmeister. Die Pellkartoffeln könnt ihr im Grunde...