

Tanja Gruber Dienstag, 26. April 2024
Käse-Schinken-Häschen Rezept für 4 Stück

Zutaten:

Für den Teig:

200 g	glutenfreie Backmischung für Brot („Rustikal“)
3 g	Salz
1 Prise	Zucker
10 g	Frischhefe
170 ml	lauwarmes Wasser
30 g	Joghurt (Naturjoghurt (3,5, - 3,8 % Fett))
1 TL	glutenfreier Essig
etwas	glutenfreies Mehl zum Formen

Für die Füllung:

100 g	Käse, z.B. Gouda oder Emmentaler, gerieben
65 g	magerer Schinken, geräuchert, klein gewürfelt
1	kleines Ei (Gr. S oder M)
1 EL	Schnittlauchröllchen
etwas	Pfeffer

Außerdem:

etwas	Sahne 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. Alle Zutaten kurz 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 und 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 grobem Salz (Brezelsalz) oder Sesam bestreuen.
7. Das Backblech in den kalten Backofen auf mittlere Schiene einschieben. Die Temperatur auf 220 Grad Umluft einstellen und die Häschen etwa 30 – 35 Minuten im Ofen belassen.
8. Die fertigen Häschen aus dem Ofen nehmen, auskühlen lassen und genießen.

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