

Zutaten:

Teig:

450g Mehl
1/2TL Salz
1/2TL Zucker
1 Ei
40g Butter
40g frische Hefe (1 Würfel)
200g lauwarmes Wasser

2 mittelgroße Zwiebeln
Butter zum Dünsten
Salz
Pfeffer

Füllung:

300g Blattspinat
100g Crème Fraîche
70g Schlagsahne
1EL Mehl
Salz
Pfeffer
Muskat
200g Schafskäsewürfel



Backzeit: 30min

Temperatur: 210°C

Zubereitung:

Mehl in den *Schlagkessel* sieben. Salz, Zucker, Ei und Butter hinzufügen.
Hefe mit dem Wasser im *Vemmina Cup 1/4l* auflösen und alle Zutaten intensiv verkneten.
Den Teig abgedeckt ca. ½ Stunden gehen lassen.

Inzwischen die Zwiebeln würfeln, in etwas Butter dünsten und würzen. Abgekühlt unter den Hefeteig kneten.

Für die Füllung den Spinat dünsten, mit 1 EL Mehl andicken. Crème Fraîche und Schlagsahne dazugeben, würzen.

Die Hälfte des Hefeteiges auf der *Dauerbackunterlage* ausrollen, mit der *Brezelform* und dem *Frankfurter-Kranz-Einsatz* ausstechen. Den Teig mit dem *Rolli-Set* etwas an den Rändern hochdrücken.

Spinatfüllung darauf verteilen, die Schafskäsewürfel auf die Füllung geben. Den übrigen Teig ausrollen und die Füllung damit abdecken. Eigelb mit dem *Pinsel* aufstreichen. Im vorgeheizten Backofen bei 210°C ca. 30 Minuten backen.

Tipp:

Die Spinatbrezel schmeckt sehr gut als pikante Neujahrsbrezel.
Backen Sie doch einmal ein neues Centstück in den Teig ein - als Glücksbringer.

Variationen:

Probieren Sie doch einmal andere pikante Füllungen, z.B. mit Pilzen, Brokkoli oder Lauch.
Den Schafskäse können Sie nach Geschmack gegen gewürfelten Gouda oder Emmentaler austauschen.