

Zutaten:

Teig:

400 g Mehl
1 TL Salz
1/2 TL Zucker
80 g weiche Butter
25 g Hefe
200ml lauwarme Milch

Füllung:

200 g Frischkäse
1 EL Sahne
4 EL gemischte Kräuter
100 g Schinkenspeckwürfel
100 g geriebenen Emmentaler



Zubereitungszeit: 45min

Backzeit: 20-25min

Temperatur:

Ober- u. Unterhitze: 200°C

Umluft: 200°C

Zubereitung:

Hefeteig zubereiten, 30 Min. gehen lassen.

Zutaten für die Füllung verrühren.

Hefeteig auf die Größe der Dauerbackunterlage ausrollen Frischkäsemasse auf den Teig streichen, Speckwürfel und Käse darüberstreuen und von der breiten Seite her aufrollen.

Rolle in ca. 1 cm breite Scheiben schneiden. Auf den mit Dauerbackunterlage belgten Vario-Rost legen, mit etwas Sahne bestreichen, nochmals 20 Min. gehen lassen, dann abbacken.