

Pikante Brottorte "Mäuseparadies"

Kategorien: Brot, Kinder, Vollwertküche

Zutaten für: 1 Rezept

500	Gramm	Weizenvollkornmehl
1	Würfel	Hefe
1	Teel.	Salz
1/2	Teel.	Honig
3	Essl.	Olivenöl
3/8	Ltr.	Lauwarmes Wasser

Anleitung:

Die Zutaten in angegebener Reihenfolge in eine Schüssel geben und 10 Min. kneten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen (etwa 1 Std.). Einen dreieckigen Backrahmen fetten und auf ein mit Backpapier belegtes Blech stellen. Den gegangenen Hefeteig nochmals durchkneten. In die Form geben, dabei ein kleines Stück Teig zurückbehalten.

Das Brot in den kalten Backofen schieben. Bei 160°C ca. 45 Min. backen. Aus dem restlichen Teig eine kleine Maus formen und gegen Ende der Backzeit auf das Blech neben die Form legen und mitbacken. Alles gut auskühlen lassen.

Füllung:

200 g Frischkäse 1 Becher Schmand 100 g ger. Gouda Salz, Pfeffer etwas Safran Die angegebenen Zutaten miteinander verrühren. Das ausgekühlte Brot 3-4 mal (je nach Höhe) waagrecht durchschneiden. Mit der Käsecreme füllen, zusammensetzen und mit Creme bestreichen. Maus auf die Brottorte setzen. Die Brottorte auf eine Platte setzen, mit Salatblättern und Tomatenvierteln anrichten.

Zubereitungszeit: ca. 70 Minuten