



Müslibrötchen mit Käse und Speck

Zeit gesamt
🕒 1h 35min

Zubereitungszeit
🕒 15min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Einfach



Zutaten

für 10 Portionen

Hefe, frisch	0.5 g
Wasser	250 ml
Zucker	1 TL
Dinkelmehl, Type 630	500 g
Salz	1 TL
Öl	1 EL
Speckstreifen	125 g
Emmentaler gerieben	200 g
Müsli mit Früchten, Nüssen und Kernen	100 g

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, kleine Pfanne, Backblech mit Backpapier

1. In einer Schüssel Hefe in lauwarmem Wasser mit Zucker auflösen und zugedeckt ca. 10 Min. ruhen lassen. Mehl und Salz zugeben und mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig an einem warmen Ort zugedeckt ca. 30 Min. gehen lassen, bis er sich etwa verdoppelt hat.
2. In einer Pfanne Öl auf mittlerer Stufe erhitzen und Speckstreifen darin ca. 4 Min. knusprig anbraten. Zum Abtropfen auf Küchenkrepp geben.
3. Speckwürfel, Nuss Müsli und 3/4 des geriebenen Käses zum Hefeteig geben und verkneten. Zu 8 gleich großen Portionen teilen und auf einem Backblech mit Backpapier verteilen. Brötchen mit einem sauberen Küchentuch abdecken und weitere ca. 30 Min. aufgehen lassen.
4. Backofen auf 200 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Brötchen mit übrigem Käse bestreuen und im Ofen ca. 25 Min. backen. Anschließend vorsichtig aus dem Ofen nehmen und etwas abgekühlt servieren oder zum Mitnehmen einpacken.

Viel Freude beim Genießen!

Tipp: Bereite den Teig am Abend vorher zu und backe die Brötchen zum Frühstück im Ofen frisch auf.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	323 kcal
Kohlenhydrate	37 g
Eiweiß	14 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	13 g