

Käsebrot (Käsebrot aus Atscharien)

Für 8 – 10 Personen

500 g	Mehl
500 g	Bifidus
½ Ei	Salz
1 P.	Backpulver

Füllung:	
300 g	Feta
250 g	Mozzarella
1	Ei

Man gibt das Bifidus in eine Schüssel und mischt das Backpulver darunter. Dazu wird Mehl und Salz gegeben. Nun wird der Teig geknetet (ev. muss noch etwas Mehl dazugegeben werden) und stehen gelassen.

Für die Füllung reibt man den Käse, mischt das Ei darunter und knetet alles ein wenig zusammen.

Danach werden Teig und Füllung in 4 Teile geteilt. Nun wird ein Teil des Teiges ausgerollt und ein Teil der Füllung in der Mitte daraufgegeben.

Man zieht den Teig nach oben, nimmt in etwas zusammen und lässt in der Mitte ein grosses Loch. Dann schiebt man das Käsebrot in den vorgeheizten Backofen und bäckt es bei 170 Grad für 15 bis 20 Minuten goldbraun.

Nun nimmt man die Fladen aus dem Ofen und gibt ein rohes Ei darauf. Dann schiebt man ihn einige Minuten zurück in den Ofen, nimmt ihn danach wieder heraus, gibt ein bisschen Butter darauf und vermischt das Ei mit der Käsefüllung.

