

Snack | Beilage

### **ZUTATEN**

### Für das Baguette:

325 Gramm Weizenmehl, 200 ml lauwarmes Wasser, 9 Scheiben Heinrichsthaler Bierkäse, 100g Heinrichsthaler Reibekäse (Gouda), Würfel frische Hefe, je einen Teelöffel Salz & Zucker, 50g Röstzwiebeln nach Bedarf

#### Für den Belag:

2-3 frische große Tomaten, eine halbe Gurke, Salatblätter,
2 Eier (gekocht), frische Petersilie, Heinrichsthaler Käsecreme Paprika zum Bestreichen, Heinrichsthaler Bierkäse

## **ZUBEREITUNG**

ca. 2 Stunden

# **ZUBEREITUNG**

Hefe in ein kleines Gefäß bröseln und 1 TL Zucker und lauwarmes Wasser dazugeben und verrühren bis sich die Hefe aufgelöst hat. Mehl, Salz, Reibekäse und Röstzwiebeln dazu geben, in einer Rührschüssel vermengen und zu einem glatten Teig kneten.

Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsplatte in drei gleich große Portionen teilen und Teigfladen daraus formen. Diese von der Längsseite her zu Baguettes aufrollen und auf ein Backblech legen. Den Vorgang mit den anderen beiden Portionen wiederholen und diese mit etwas abstand ebenfalls auf dem Backblech platzieren. Die vorbereiteten Baguettes mit einem Küchentuch abdecken und für mind. 30 min gehen lassen.

Backofen rechtzeitig auf 200 °C vorheizen. Baguettes nach der Ruhezeit 3-mal schräg einschneiden und danach mit je zwei Schreiben Bierkäse belegen. Danach auf mittleren Einschub ca. 25 min goldgelb backen.

Baguettes abkühlen lassen und nach Bedarf, wenn sie noch lauwarm sind, belegen. Unsere Empfehlung: Heinrichsthaler Käsecreme in der Sorte Paprika, Salatblätter, Heinrichsthaler Bierkäse, dünne Tomaten- und Gurkenscheiben abwechselnd mit dünnen gekochten Eischeiben und frische Petersilie.