



# Ofenzupfbrot mit käsigem Schmelzkohlrabi

## Rezepte vom LAISEACKER



### Zutatenliste (für 4 Personen):

500g Dinkelmehl, 250ml Milch, z.B. Sojamilch, 1 Pck. Trockenhefe, 1 EL Rohrohrzucker, 1 Schmelzkohlrabi, 2 Handvoll Cashewnüsse, 60g Butter, z.B. Alsan bio, 1 TL Bärlauchpesto oder andere mediterrane Kräuter, 1 TL Schwarzer Sesam, 1 TL Sesam, hell, 2EL Hefeflocken, 1 EL Knoblauchgranulat oder 1-2 Zehen frischer Knoblauch, Etwas Kurkuma und Paprikagewürz

### Zubereitung:

1. Die Cashews mind. 1 Stunde einweichen und beiseitestellen. Aus dem Mehl, Milch, Zucker, Butter und Trockenhefe einen Hefeteig herstellen. Je nach Wunsch, Pesto oder Kräuter in den Teig arbeiten. Mindestens 1 Stunde an einem warmen Ort gehen lassen.
2. Den Schmelzkohlrabi komplett schälen und in Streifen schneiden. Ggf. die Streifen nochmals halbieren und dann in einem Topf mit Wasser und etwas Salz mind. 30 Minuten weichkochen.
3. Den Hefeteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einer Rolle formen. Auf einem Backblech eine backofengeeignete Schale in der Mitte platzieren. Jetzt von der Teigrolle kleine Stücke abschneiden, je nach Wunsch noch etwas rund formen und mit etwas Abstand zueinander um die Schale drumlegen und nochmals kurz gehen lassen. Den Ofen auf 180° Ober-/Unterhitze vorheizen.
4. Die Cashews gut abspülen und in einen Mixer geben. Die gekochten Kohlrabi Stücke aus dem Topf holen und in den Mixer geben. Dabei das Wasser behalten und circa 100ml Kohlrabiwasser in den Mixer geben. Je nach Sämigkeit noch etwas Wasser nachgeben. Hefeflocken, Paprikapulver, Knoblauchgranulat und Kurkuma hinzugeben und alles zu einer homogenen käseähnlichen Masse mixen.
5. Den Kohlrabischmelzkäse in die Form füllen und die Hefebrotchen je nach Belieben mit Sesam bestreuen und alles im Ofen für circa 25 Minuten backen.

Guten Appetit!