

KIEFER¹⁸⁵¹

by m & h schmidt

Brotherz, gefüllt mit Eiern, Käse, Schinken und Tomaten

		<i>Für 1 großes Herz / Zubereitungszeit ca.100 Min. für 750–800 g Brot nach Packungsanleitung zubereiten.</i>
<i>Backmischung Bauernbrot</i>	<i>1</i>	<i>nach Packungsanleitung zubereiten und ca. 400 g vom fertigen Brei mit</i>
<i>Kartoffelpüreepulver</i>	<i>ca. 80 g</i>	<i>einer Küchenmaschine unter den Brotteig rühren. Nun</i>
	<i>Mehl</i>	<i>portionsweise dazugeben bis der Teig gerade anfängt sich ein bisschen von</i>
	<i>ca. 250 g</i>	<i>den Knehtaken zu lösen. Der immernoch klebrige Teig muss dann 30</i>
	<i>Eier</i>	<i>Minuten zugedeckt an einem warmen Ort ruhen. In der Wartezeit</i>
	<i>6</i>	<i>in kochendem Wasser ca. 10 Minuten hart kochen.</i>
	<i>Fetakäse</i>	<i>und</i>
	<i>150 g</i>	<i>in kleine Stücke schneiden. Die Eier bleiben ganz. Nun den Backofen</i>
	<i>Kochschinken</i>	<i>auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den klebrigen Teig mit einer</i>
	<i>100 g</i>	<i>Handvoll Mehl und mehligen Händen nochmals durchkneten, er soll</i>
	<i>Getrocknete Tomaten</i>	<i>klebrig bleiben, aber bei Bedarf kann auch noch Mehl hinzugefügt</i>
	<i>100 g</i>	<i>werden. Die Hälfte des Teigs auf einem mit</i>
	<i>Backpapier</i>	<i>belegten Backblech zu einem gleichmäßig dicken Kreis drücken. Mit</i>
	<i>1</i>	<i>nassen Fingerspitzen (immer wieder nachbefeuchten) aus dem Kreis</i>
		<i>ein Herz formen und immer platter drücken. Das Herz soll nachher</i>
		<i>ca. 2 cm dick sein und so groß wie eine Pizza. Nun die geschälten Eier</i>
		<i>auf dem Herz verteilen sowie den Käse, den Schinken, die Tomaten und</i>
<i>Tiefkühlkräuter</i>	<i>1 Päckchen</i>	<i>darüber streuen. Mit</i>
<i>Pfeffer + Salz</i>		<i>würzen. Dann die Hälfte des restlichen klebrigen Teiges mit nassen</i>
		<i>Händen zu einem langen Lappen formen und die Hälfte des Herzes</i>
		<i>damit bedecken. Rundherum am Herzrand festdrücken. Ebenso aus</i>
		<i>dem restlichen Teig einen zweiten Lappen formen und die andere</i>
		<i>Herzhälfte damit bedecken und am Rand festdrücken. Den platt</i>
		<i>gedrückten Rand mit nassen Fingern wieder etwas nach oben</i>
		<i>schieben und nun die Oberfläche des ganzen Herzes mit nassen</i>
		<i>Händen glatt streichen, v.a. die beiden oberen Lappen miteinander</i>
		<i>verkleben und den oberen Teig gut andrücken. Dann die Herzform mit</i>
		<i>nassen Händen optimieren. Das Brot im vorgeheizten Backofen</i>
		<i>30 Minuten backen. Ab dann selbst entscheiden, ob das Brot schon</i>
		<i>fertig ist oder noch zwischen 5 und 15 Minuten weiter backen soll.</i>

Der ideale Begleiter

[Spätburgunder Auslese / Trocken / Prachtstück](#)

