

# Fladenbrot gefüllt mit Frischkäse oder Mozzarella

## 1/2 Fladenbrot

Dauer: Mittel    Kategorie: Backrezepte Hauptspeisen Vegetarisch Vorspeisen und Salate    Saison: Ganzjährig



### Zutaten

130 G	Topfen (40%)
65 G	Butter
280 G	Weizenmehl
1	Ei
1 PRISE	Zucker
1 TL	Salz
1	Eidotter
1 EL	Wasser

### Zubereitung

1. Topfen, Butter, Mehl, Ei und Zucker und Salz zu einem Teig verkneten.
2. Den Teig in zwei gleich große Teile teilen und jeweils rund auswalken.
3. Die Fülle auf die erste Teigplatte streichen und die zweite Teigplatte darüber geben.
4. Darauf achten, dass die Ränder gut nach innen geschlagen sind und der Rand gut verklebt ist.
5. Das Brot mit dem Eidotter-Wasser-Gemisch bestreichen.
6. Ein paar kleine Einschnitte machen und bei 200 °C ca. 20 - 25 Minuten backen.
7. In Ecken schneiden und genießen.

# Fladenbrot gefüllt mit Frischkäse oder Mozzarella

## 2/2 Fülle

Dauer: Mittel    Kategorie: Backrezepte Hauptspeisen Vegetarisch Vorspeisen und Salate    Saison: Ganzjährig



### Zutaten

40 G	Parmesan
150 G	Mozzarella
40 G	Crème fraîche
1	Ei
2	Knoblauchzehen

### Zubereitung

1. Parmesan reiben, Knoblauch fein hacken und mit Crème fraîche und dem geschnittenen Mozzarella vermengen.
2. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.