

Partybrot mit Kräuterbutter aus dem Thermomix



© Partybrot mit Kräuterbutter - Rezepte mit Herz



65 Min. plus Wartezeit



leicht



1 Partybrot (ca. 10 Portionen)

Davon zupft sich jeder gerne ein Stückchen ab! Unsere Partybrote könnt ihr ganz nach eurem Geschmack zusammenstellen und je nach Anlass immer wieder neu variieren. So passt das Brot zum Grillen oder zum Kaffee, schmeckt als unkompliziertes Abendessen oder ist ein tolles Mitbringsel für die nächste Feier bei Freunden!

11 tolle Thermomix-Rezepte und viele Tipps zu den unterschiedlichsten Faltechniken sind in diesem praktischen [E-BOOK](#) zusammengestellt.

Holt euch jetzt euer Exemplar als Dankeschön für eure Treue!

Zum [Rezepte mit Herz E-BOOK "Partybrote"](#)

Freut euch auf zwei Grundteige (Hefe- und Quarkölteig) und herzhaftere und süße Füllungen im E-Book. Mit dabei sind:

Zutaten-Einkaufsliste

<input type="checkbox"/>	Zutaten für den Hefeteig:	
<input type="checkbox"/>	1/2 Würfel	Hefe (ca. 21g)
<input type="checkbox"/>	1 TL	Zucker
<input type="checkbox"/>	150 g	Milch
<input type="checkbox"/>	150 g	Wasser
<input type="checkbox"/>	500 g	Mehl
<input type="checkbox"/>	1 Prise/n	Salz
<input type="checkbox"/>		Mehl zum Arbeiten, Fett für die Form
<input type="checkbox"/>	Zutaten für die Kräuterbutterfüllung	
<input type="checkbox"/>	100 g	Cheddar
<input type="checkbox"/>	1	gemischte Kräuter (abgezupft ca. 60 g, z.B. Petersilie, Schnittlauch, Thymian, Oregano) oder ein 1 Päckchen italienische Kräuter (TK)
<input type="checkbox"/>	2	Knoblauchzehen
<input type="checkbox"/>	100 g	weiche Butter
<input type="checkbox"/>		Salz, Pfeffer

Zubereitung

Die Faltentechnik ist die Grundlage für unser Partybrot mit würziger Kräuterbutter. Unsere bebilderte Anleitung im E-Book zeigt wie es geht.

1. Hefe, Zucker, Milch und Wasser in den Mixtopf geben und 3 Min./37 °C/Stufe 1 erwärmen. Mehl und Salz zufügen und 3 Min./Teigstufe kneten. Teig umfüllen und abgedeckt ca. 1 Std. gehen lassen, bis er sein Volumen etwa verdoppelt hat.
2. Gewünschte Backform mit Backpapier auslegen oder einfetten. Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche zu einem Rechteck von ca.50 x 25 cm ausrollen.
3. Käse in groben Stücken in den Mixtopf geben und 8 Sek./Stufe 8 zerkleinern. Umfüllen.
4. Kräuter waschen, gut trocken schütteln, Blätter abzupfen. Knoblauch abziehen. Kräuter, Knoblauch und Butter in den Mixtopf geben, 30 Sek./Stufe 2 rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Kräuterbutter auf dem ausgerollten Teig verstreichen, mit Käse bestreuen. Nach der Falten- oder Stapel-Technik weiterverarbeiten.
6. Backofen auf 180 °C (160 °C Umluft) vorheizen. Partybrot im heißen Ofen je nach Form 25–50 Min. backen.

Nährwertangaben

Pro Portion: ca. 316 kcal - 9 g E - 12 g F - 41 g KH