

# Käse-Brotbaum zum Apéro im Video-Tutorial



**Raclette und Fondue machen's vor: Es geht nichts über geschmolzenen Käse an einem kalten Winterabend. Diesmal fließt er aus einem festlichen Brotbaum.**

Mmh – wer einmal von diesen Apéro-Häppchen probiert hat, wird erst wieder mit Essen aufhören, wenn er eins auf die Finger kriegt.

Grundlage des Rezepts ist ein Pizzateig, der mit cremigem Camembert gefüllt und mit Mozzarella und Knoblauchöl überbacken wird. Wer es noch einen Tick würziger mag, tunkt seine Brotballen in das rassige Mango-Zwiebel-Chutney, welches wir euch als Serviervorschlag wärmstens empfehlen können.

Wie der Käse-Brotbaum gelingt, erklärt Foodbloggerin Zoe Torinesi im allmonatlichen Denner Videotutorial. Natürlich ist man bei der Zubereitung nicht auf die Adventszeit beschränkt, sondern kann die Bällchen auch zu jeder anderen Gelegenheit in gewünschter Form – z.B. einer Blume oder einer Sonne – servieren.

## Käse-Brotkugeln

- 500 g Pizzamehl
- 1 Päckchen Trockenhefe
- 3 TL Salz
- 1 TL Knoblauchpulver
- 1½ TL Zwiebelpulver
- 3 EL Olivenöl, plus etwas mehr zum Bestreichen
- 250–300 ml lauwarmes Wasser
- 300 g Camembert, in Stücken à je ca. 12 g
- 1 EL Olivenöl
- 1½ Knoblauchzehen, gepresst
- 150 g Büffelmozzarella, grob gerieben und abgetropft
- 1 Handvoll frisches Basilikum, fein gehackt
- Kräutersalz
- Chiliflocken

## Mango-Zwiebel-Chutney

- 1 EL Rapsöl
- 2 mittelgrosse gelbe Zwiebeln, fein gehackt
- 1 Knoblauchzehe, gepresst
- 1 Peperoncino, fein gehackt
- 1 TL Senfsamen, optional
- 1 reife Mango, in Würfeln
- ¼ TL Korianderpulver
- 1/8 TL Zimt
- ¾ TL Kreuzkümmelpulver
- ½ TL Kurkumapulver
- ¼ TL Salz
- 50 ml Weissweinessig
- 2 EL Zucker

## Hefeteig

1. Mehl, Hefe, Salz, Knoblauch- und Zwiebelpulver sowie Olivenöl in einer Schüssel vermischen. Das lauwarmer Wasser langsam dazugeben, dabei den Teig von Hand oder mit der Küchenmaschine so lange kneten, bis er glatt und geschmeidig ist (circa 10 Minuten).
2. Eine Schüssel mit Olivenöl einreiben, Teig hineinlegen, Schüssel mit Frischhaltefolie bedecken und den Teig circa 1 Stunde ruhen lassen, bis sich sein Volumen verdoppelt hat.

## Mango-Zwiebel-Chutney

1. In der Zwischenzeit Öl in einem Topf erhitzen und die Zwiebelstücke darin andünsten, bis sie glasig sind. Gepressten Knoblauch, gehackten Peperoncino und Senfsamen dazugeben und weiterdünsten, bis die Zwiebeln goldbraun sind.
2. Die gewürfelte Mango sowie die restlichen Gewürze dazugeben und ebenfalls kurz mitdünsten.
3. Mit Essig ablöschen und Salz und Zucker dazugeben. Chutney kurz aufkochen und danach für 25 bis 30 Minuten bei offenem Deckel köcheln lassen, bis es eingedickt ist. Mit einem Kartoffelstampfer oder Stabmixer grob pürieren und abschmecken.

## Käse-Brotbaum

1. Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen. Hefeteig in 25 Stücke zu jeweils etwa 32 Gramm teilen. In jedes Teigstück einen Camembert-Würfel einschlagen, danach den Teig zu einer gleichmässigen Kugel rollen.
2. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und die Kugeln in Form eines Weihnachtsbaums darauf platzieren (siehe Video). Darauf achten, dass die Kugeln zwar nah beieinander liegen, aber nicht aneinander gequetscht sind, da sie beim Backen noch aufgehen. Baum mit Olivenöl bepinseln und für 10 Minuten auf der zweitobersten Rille backen.
3. In der Zwischenzeit 1 EL Olivenöl und den gepressten Knoblauch vermischen.
4. Gebäck nach 10 Minuten aus dem Ofen nehmen, mit dem geriebenen Mozzarella bestreuen und mit dem Knoblauchöl bestreichen.
5. Käsebrot für weitere 10 Minuten backen. Anschliessend mit gehacktem frischem Basilikum garnieren und mit Kräutersalz und Chiliflocken bestreuen.

**Zubereitungsdauer: circa 2 Stunden (inkl. Ruhe- und Backzeit)**

## Vinum Vitae Est Cannonau di Sardegna DOC

Rubinrot. Intensives Bouquet von Beeren, Veilchen, reifen Zwetschgen und ein Hauch von süssen Gewürzen. Samtige Tannine und vollmundig im Geschmack, lang im Abgang.



[Jetzt im Weinshop ansehen >](#)