

Zoe zeigt im Video ihre feine Frischkäse-Speck-Sonne

Diese Woche gibts etwas ganz Spezielles für euch: Eine Brotsonne, die mit Frischkäse, Speck, Schalotten, Butter und Kräutern gefüllt ist. Mmmh!

Gerade zu dieser Jahreszeit, in der man öfter Gäste zum «Apéro» oder Grillieren einlädt, biete ich gerne etwas an, das nicht nur lecker schmeckt, sondern auch optisch überrascht. Das Einzige, das man an dieser Frischkäse-Speck-Sonne aussetzen könnte, ist, dass sie meist in Minutenschnelle verputzt wird, weil sie mit ihrem fluffigen Teig und der würzigen Füllung einfach verboten gut schmeckt. Darum: Am besten gleich zwei Stück auf einmal backen.

- 500 g Weismehl
- ½ Würfel Frischhefe
- etwas mehr als 1 Teelöffel Salz
- 2 EL Olivenöl und
- etwa 2.5 bis 3.5 dl lauwarmes Wasser

- 2 kleine Schalotten, in ganz feine Steifen gehackt
- ½ bis ¾ Bund krause Petersilie, ebenfalls ganz fein gehackt
- 80g Speckwürfelchen, die zerkleinern wir nochmals ein wenig
- 80g Butter, diese sollte Zimmertemperatur haben
- ebenfalls Zimmertemperatur sollte der Frischkäse haben, davon benötigen wir 130 g, ich habe Philadelphia genommen
- zum Schluss brauchen wir noch etwas Pfeffer, den sieht man hier nicht

Zubereitungszeit: Ca. 2 Std inkl. Ruhe- und Backzeit

Backzeit: Ofen auf 210° vorheizen, die Sonne sollte etwa 30 Minuten backen.