

Brotkranz herzhaft mit Käse und Schinken



Dieser Brotkranz passt mit einem Salat zum Abendessen. Am Besten noch warm aus dem Ofen, oder zur Grillfeier.

Zutaten:	Zubereitung:
Teig: 450 g Mehl	in eine Schüssel sieben
1 Pck Trockenhefe oder 1 Würfel frische Hefe	in die Mitte bröckeln
1 Teel Zucker	darüber streuen.
200 ml Milch zimmerwarm	dazu gießen. Während die Hefe geht, können am Rand bereits die restlichen Zutaten zugefügt werden.
2 Eier	
80 g Butter	
1 Teel Salz	Den Teig gut verkneten und auf das Doppelte gehen lassen. Dünn zu einem großen Viereck auswellen.
Füllung:	

1 rote Zwiebel	grob hacken und in Öl etwas andünsten, anschließend abkühlen lassen. Währenddessen
150 g Frischkäse oder Schmand	auf dem Teig verstreichen.
2 Eßl grünes Pesto (oder klein gehackten Bärlauch)	auf dem Frischkäse verteilen.
100 g geriebenen Käse	
100 g gekochten Schinken	fein gewürfelt sowie die Zwiebeln darüber streuen. Teig von der langen Seite her aufrollen. Mit einem scharfen Messer die Rolle der Länge nach durchschneiden und mit der offenen Füllungs-Seite nach oben umeinander wickeln. Anschließend zum Kranz formen und entweder auf ein Blech legen oder in eine Kranzform legen. Zugedeckt nochmals 20 Minuten gehen lassen.

Temperatur:	180 Grad Umluft
Backzeit:	40-45 Minuten backen