

# Mini-Käsestockbrot



## Zutaten (für 20 Stück)

125 g	Weizenmehl Typ 1050
125 g	Weizenmehl Typ 550
10 g	frische Hefe
150 ml	dunkles Bier (oder Malzbier)
1 TL	Zucker
100 g	geriebener Gouda
1 TL	Meersalz
1/2 TL	Anissamen

### Außerdem:

20 kleine Holzstöcke oder –stäbe (ca. 20 cm lang)



Zubereitungszeit  
2 h



Kcal	KJ	Eiweiss	Fett	Kohlenhydrate
66	279	2,6 g	1,7 g	9,2 g

## Zubereitung

1. Den Zucker in einem Topf dunkelbraun karamellisieren lassen und mit dem Bier ablöschen. Das Karamellbier kurz aufkochen bis der Zucker sich gelöst hat. Dann das Bier lauwarm abkühlen lassen.
2. Die beiden Mehlsorten in eine große Schüssel geben und eine Mulde hineindrücken. Die Hefe in dem Karamellbier auflösen und in die Mulde gießen. Nun vom Rand her etwas Mehl einrühren bis ein dünner Brei entsteht. Die Schüssel mit einem feuchten Tuch abgedeckt und an einem warmen Ort 15 Minuten gehen lassen.
3. Jetzt die restliche Zutaten unterkneten und den Teig 5 Minuten schlagen, bis er glänzend und elastisch ist. Anschließend den Teig abgedeckt noch 45 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.
4. Aus dem Teig 20 kleine Kugeln à 25 g formen, die Kugeln wiederum zu 20 cm langen Teigstangen rollen und um die Holzstöcke wickeln. Auf ein Backblech legen und mit etwas Mehl bestäuben und noch mal 15 Minuten ruhen lassen. Die Brote in den Ofen schieben und bei 190°C Umluft 15-20 Minuten backen.