

# KÄSE-QUARK-BRIOCHE

Vorbereitung: ca. 15 Minuten | Backzeit: ca. 35–40 Minuten | Für 4 Personen | Einfach |  
730 kcal pro Person

## GRIMBERGEN AMBRÉE:

Die geschmacklich eher milde Brioche wird zusammen mit dem Hauch von Karamell und getrockneten Pflaumen des Grimbergen Ambrée zur ausgefallenen Gaumenfreude.

### ZUTATEN:

100 ml Wasser, warm	450 g Weismehl
40 ml Milch	200 g Bergkäse, rezent
15 g Zucker	2 EL Olivenöl
120 g Quark	½ TL Salz
½ Würfel Hefe	¼ Bund Petersilie
60 g Butter	3 Zweige Rosmarin

### ZUBEREITUNG:

1. Das warme Wasser mit der Milch und der Hefe mischen. Den Quark und den Zucker hinzufügen und 10 Minuten stehen lassen. Zum Schluss das Salz, die weiche Butter und das Weismehl hinzufügen. Alles zu einem geschmeidigen Teig kneten und 30 Minuten ruhen lassen.
2. Die Springform einfetten, den Teig halbieren und den ersten Teil in die Form drücken. Die ersten 150 g Käse darüber raffeln, die Petersilie hacken und darüber streuen. Die andere Hälfte des Teiges darauflegen, und den restlichen Käse darüberreiben. Den Rosmarin zupfen und grob mit einem Messer zerhacken. Mit Olivenöl beträufeln, und den Rosmarin darüberstreuen. Im Ofen bei 180 °C ca. 35–40 Minuten backen. Aus der Springform lösen und mit dem Brotmesser in Stücke schneiden.
3. Jetzt für alle Gäste ein Grimbergen Ambrée einschenken, servieren und in Kombination mit dem feinen Apéro genießen.

### TIPP:

Unbedingt die genaue Menge Quark verwenden, da die Brioche bei zu viel Quark sehr teigig wird und nicht mehr so schön luftig aufgehen kann.

