

Cremig, deftig und sooo guad: Obazda mit Kümmelbrot

VORBEREITEN

170
Min.

ZUBEREITEN

60
Min.

NIVEAU



Zutaten für 6 Portionen

Für den Obazda

1 rote Zwiebel
200 g reifer Camembert
150 g Frischkäse
30 g weiche Butter
1 Teelöffel Paprika edelsüß
1/2 Bund Schnittlauch
1 kleiner Apfel
Salz, Pfeffer

Für das Kümmelbrot

400 g Roggenmehl Typ 1150
200 g Weizenmehl Typ 405
1 Päckchen Trockenhefe
1 Teelöffel Salz
500 ml Buttermilch
1 Esslöffel Zitronensaft
1/2 Teelöffel gemahlener Kümmel
1 Teelöffel ganze Kümmelsaat

„Obatzter“ oder „Obazda“ heißt so viel wie „Zerdrückter“. Den Namen trägt ein cremig-leckerer Mix aus Camembert, Butter und Frischkäse. Gemahlene Paprika und etwas Kümmel gehören zum klassischen Rezept dazu.

Feine Zwiebel- und Apfelwürfel geben unserem Obazda eine süße Note, die perfekt zum ofenfrischen Kümmelbrot passt.

- 1 -

Für das Kümmelbrot Mehl, Salz und Hefe mischen. Buttermilch bei niedriger Stufe erhitzen. Alles mit Kümmelsaat, gemahlenem Kümmel, Salz und Zitronensaft verrühren und zusammen mit restlichen Zutaten zu einem leicht klebrigen Teig verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 120 Minuten gehen lassen.

- 2 -

Für den Obazda Zwiebel schälen und fein hacken. Apfel entkernen und fein würfeln. Camembert in Würfel schneiden und zerdrücken. Mit Frischkäse, Butter und Zwiebeln vermengen. Mit Paprika, Salz und Pfeffer würzen. Schüssel abdecken und ca. 30 Minuten kaltstellen.

- 3 -

Backblech mit Backpapier auslegen. Brotteig durchkneten, zu einem runden Laib formen und auf das Backblech legen, erneut 15-20 Minuten gehen lassen.

- 4 -

Backofen auf 240 °C vorheizen.

- 5 -

Oberfläche des Brotlaibs mit einem Messer schräg einschneiden. Im heißen Ofen ca. 10 Minuten backen. Hitze auf 190 °C reduzieren und weitere 50 Minuten backen.

- 6 -

Cremig, deftig und sooo guad: Obazda mit Kümmelbrot

Schnittlauch fein hacken und mit Obazda vermischen. Mit Kümmelbrot servieren.