

Würziges Zupfbrot aus dem Airfryer mit Käse und pflanzlichem Schmalz

Brennwerte 1090 kJ | 260 kcal
 Eiweiß 7 g
 Kohlenhydrate 27 g
 Fett 13 g

Vorbereitung 20 Minuten
 Gesamtzeit 2 Stunden



Dieses herzhaftes Airfryer-Zupfbrot mit Käse, Zwiebel-Knoblauch-Schmalz und goldbrauner Kruste ist ein wahres Genuss-Gesamtpaket: Deli Reform liefert pflanzliche Fette mit Omega-3, während Ei und Käse Eiweiß und Kalzium beisteuern. Petersilie und Knoblauch sorgen für Frische und Antioxidantien.

Rezept für Airfryer-Zupfbrot

Herzhaft, fluffig und unglaublich lecker! Unser würziges Zupfbrot ist der perfekte Begleiter für gemütliche Abende mit Freunden und Familie. Mit Käse und unserem pflanzlichen Schmalz zubereitet wird es unwiderstehlich lecker. Schnell gemacht – ein echter Genuss für Groß und Klein!

Würziges Zupfbrot aus dem Airfryer mit Käse und pflanzlichem Schmalz

6 PORTIONEN  simpel

ZUTATEN FÜR UNSER ZUPFBROT

350 g Weizenmehl Type 550
15 g frische Hefe
170 ml Wasser, lauwarm
1 TL Salz
1 Ei Gr. M
40 g Deli Reform Das Original

SONSTIGE ZUTATEN:

50 g Deli Reform rein
pflanzliches Schmalz Zwiebel
½ Knoblauchzehe
60 g Cheddar
Optional 1 Handvoll Petersilie

1 TEIG ZUBEREITEN

Für den Teig die frische Hefe in lauwarmem Wasser zusammen mit dem Rohrohrzucker verrühren. Das Weizenmehl mit dem Salz vermengen und mit dem Hefewasser sowie dem Ei verkneten, bis sich alle Zutaten gut verbunden haben. Anschließend Deli Reform Das Original hinzufügen und etwa 10 Minuten lang zu einer glatten Masse verkneten.

2 RUHEN LASSEN

Den Teig abgedeckt an einem warmen Ort 60 Minuten gehen lassen, bis er sich etwa verdoppelt hat. Anschließend den Teig auf einer leicht bemehlten Fläche in 15–20 kleine Stücke teilen und diese jeweils zu Kugeln formen.

3 TOPPING ZUBEREITEN

Das Deli Reform rein pflanzliches Schmalz Zwiebel bei niedriger Hitze leicht schmelzen. Den Knoblauch mit einer Knoblauchpresse zerkleinern, dazugeben und kurz verrühren.

4 TEIG FORMEN

Die Teigkugeln mit dem geschmolzenen Zwiebelschmalz, dem geriebenen Cheddarkäse und optional der Petersilie in einer großen Schüssel marinieren. Danach die Kugeln dicht an dicht in die Airfryer-Backform legen und noch mal etwa 30 Minuten abgedeckt gehen lassen.

5 BACKEN UND GENIESSEN

Anschließend bei 160°C für etwa 15–18 Minuten goldgelb backen. Danach vorsichtig wenden und weitere 5 Minuten backen.

Etwas abkühlen lassen und lauwarm genießen.

Diese und weitere leckere Rezeptideen findest du auf:
<https://www.deli-reform.de/rezepte>