



# Smørrebrød mit Pão de Queijo



## Zutaten

### Für das Roggenbrot:

500 ml	Buttermilch
100 g	Zuckerrübensirup
1 Würfel	Hefe
600 g	Dinkelvollkornmehl
250 g	ganzer Roggen
150 g	Sonnenblumenkerne
100 g	geschrotete Leinsamen
1 EL	Salz
1 TL	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

### Sonstiges:

Etwas Butter zum Einfetten  
Handrührgerät  
26 cm Kastenbackform

### Für die Käseballchen:

100 ml	Milch
50 ml	Sonnenblumenöl
50 ml	Wasser
1 TL	Salz
200 g	Tapiokamehl
1	Ei
60 g	geriebener Gouda
75 g	geriebener Parmesan

### Für das Topping:

1 EL	Butter
	Salz
6	Salatblätter
3	Radieschen
1/4	Gurke
1/2	Avocado
2 Scheiben	Räucherlachs
1 Handvoll	Kresse
	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

## Rezeptinfo

### Zutaten für 2 Portionen

Zubereitungszeit: 30 Min. + 1 Std. Geh- + 1,5 Std. Backzeit

pro Portion: 5015 kJ, 1198,5 kcal, 117,6 g Kohlenhydrate, 37 g Eiweiß, 67,4 Fett, 204 mg Cholesterin, 6,8 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten:

## Zubereitung

Fusion Food at its best: Der dänische Klassiker Smørrebrød aus dem kühler Norden trifft den beliebten brasilianischen Käsesnack Pão de Queijo aus der temperamentvollen Südamerika.

Für das Smørrebrød backst du ein leckeres Dinkelvollkornbrot aus Hefeteig mit Buttermilch und Zuckerrübensirup. Damit es richtig kernig wird, kommt ganzer Roggen, Sonnenblumenkerne und Leinsamenschrot dazu. Für die Käseballchen kochst du Öl, Milch und Wasser und gibst Ei, Tapiokamehl und Käse dazu. Nachdem alles gut vermischt wurde, formst du kleine Ballchen aus dem Teig und backst diese im Ofen. Jetzt geht es an den Sandwich-Belag. Traditionell dänisch fällt dieser sehr üppig aus: Wie wäre es zum Beispiel mit Lachs und Avocado? Dazu reichlich Salat, Gurke und Radieschen? Das alleine ist schon der Hammer. Bei dieser Fusion-Variante kommen aber noch die Käseballchen on top. Klingt spannend? Ist es auch! Und vor allem lecker, aber probiere es selbst.

### Step 1:

Zuallererst bereitest du das Roggenbrot zu. Dazu in einem Topf vorsichtig die Buttermilch und den Zuckerrübensirup erwärmen. Die Hefe hineinbröseln und unter Rühren auflösen. Stelle den Topf kurz zur Seite.

### Step 2:

In einer großen Schüssel verrührst du das Dinkelvollkornmehl, die Roggenkörner, Sonnenblumenkerne und das Salz miteinander. Gib noch einen Teelöffel frisch gemahlene Pfeffer dazu. Nun kommt die Buttermilch-Hefemischung über die Mehlmischung, um dann alles zügig mit einem Holzlöffel zu verkneten. Alternativ kannst du den Teig auch mit einem Handrührgerät verkneten. Nutze dafür die Knethaken. Decke den Teig mit einem feuchten Tuch ab und lasse ihn an einem warmen Ort ca. 1 Stunde gehen.

### Step 3:

15 Minuten vor Ende der Gehzeit den Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Im Anschluss den aufgegangenen Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und durchkneten. Nimm dir deine Kastenbackform und lege sie mit Backpapier aus. Jetzt kommt der Teig in die Auflaufform, die Oberfläche wird mit einem Teigschaber glattgezogen.

### Step 4:

Stelle das Brot auf den Backrost im unteren Drittel des Backofens. Jetzt backst du das Brot 60 Minuten bei 180 °C. Je nach Backofen kann die Backzeit variieren, daher habe gegen Ende der Backzeit ein Auge auf das Brot, damit es nicht zu dunkel wird. Nach Ablauf der Zeit das Brot aus dem Backofen nehmen, vorsichtig aus der Form lösen und auf einem Gitter komplett auskühlen lassen.

### Step 5:

Nun werden die Käseballchen hergestellt. Dazu Milch, Öl, Wasser und Salz einem Topf erhitzen. Sobald die Flüssigkeit kocht, den Topf von der Herdplatte ziehen und das Tapiokamehl unter Rühren dazugeben. Ziehe den Topf wieder auf die Herdplatte und rühre weiter, bis ein Teigball entsteht. Dieser kommt im Anschluss aus dem Topf in eine Schale zum Abkühlen.

### Step 6:

In der Zwischenzeit den Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Sobald der Tapioka-Teigball etwas abgekühlt ist, kommt ein Ei dazu. Verknete alles zügig mit den Händen und gib nach und nach den geriebenen Goudakäse und Parmesan dazu.

**Step 7:**

Mit feuchten Händen ca. 22 Käsebällchen rollen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Die Käsebällchen backen ca. 20 Minuten, bis sie goldgelb und knusprig sind.

**Step 8:**

Während die Käsebällchen im Ofen backen, bereitest du die Brotscheiben vor. Dazu schneidest du zwei kräftige Scheiben vom Roggenbrot herunter und bestreichst diese mit Butter und frisch gemahlenem Salz. Dann die Salatblätter kleinzupfen und Radieschen und Gurke in feine Scheiben schneiden. Nun schneidest du die Avocado in Spalten und die Scheibe Räucherlachs in der Mitte durch. Stelle alles bis zur Weiterverwendung zur Seite.

**Step 9:**

Nimm die fertigen Käsebällchen aus dem Backofen und beginne dein Brot zu belegen. Als erstes das Salatblatt auf das gebutterte Roggenbrot legen. Darauf kommt etwas von den geschnittenen Radieschen, der Gurke und der Avocado sowie dem Räucherlachs. Danach nach Belieben die Käsebällchen längs teilen, sodass sie auf das Brot gelegt werden können. Ganz zum Schluss wird das Brot mit frischer Kresse und etwas frisch gemahlenem Pfeffer getoppt.

**Info:**

Das Roggenbrot hält sich in einem Stoffbeutel oder einer Papiertüte verpackt mehrere Tage. Die übrigen Käsebällchen schmecken im Backofen aufgewärmt auch noch am nächsten Tag.