

# KNOBLAUCH-ZUPFBROT

Food & Drinks



## ZUBEREITUNG

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Die Butter in einem kleinen Topf schmelzen. Den Knoblauch abziehen und in die Butter pressen. Ebenfalls Salz, schwarzen Pfeffer sowie Kräuter hinzufügen und verrühren. Die Sonntagsbrötchen auspacken, die einzelnen Stücke vierteln und in eine Schüssel geben. Die Knoblauchbutter und  $\frac{3}{4}$  vom geriebenen Mozzarella ergänzen und alles vorsichtig mit einem Kochlöffel vermengen. Im Anschluss die Teigstücke in eine Backform geben, mit dem restlichen Mozzarella bestreuen und 35 Minuten im Backofen goldbraun backen. Nach dem Backen das Zupfbrot etwa 10 Minuten in der Backform abkühlen lassen und dann herausnehmen.

## ZUTATEN

### Für 1 Guglhupf- oder Königskuchenform

- 3 Packungen Sonntagsbrötchen(teig)
- 80 g Butter
- 2 Knoblauchzehen
- $\frac{1}{2}$  TL Salz
- $\frac{1}{2}$  TL Schwarzer Pfeffer
- 1 TL italienische Kräuter, getrocknet
- 100 g geriebener Mozzarella

## UTENSILIEN

Schneidebrett, Messer, mittelgroße Schüssel, Kochlöffel, kleiner Topf, Knoblauchpresse, Guglhupf- oder Königskuchenform