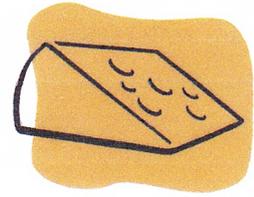


Käsebrot



Zutaten:

300 g Mehl
1 TL Salz
1 Päckchen Backpulver
200 g Käse
¼ Liter Milch

Zubereitung:

Käsebrot läßt sich sehr schnell und einfach zubereiten. Man kann es auch sehr gut mit verschiedenen Käseresten zubereiten. Das Mehl mit einem gestrichenen Teelöffel Salz und 1 Pkt. Backpulver mischen. Fein geriebenen/gestiftelten Käse mit dem Mehl vermischen. Milch zufügen und Teig kurz verkneten. Ofen auf 180° Umluft vorheizen. Teig in eine Kastenform aus Silikon füllen, oder eine normale Kastenform leicht einfetten, bemehlen und den Teig einfüllen. Käsebrot auf die mittlere Schiene in den Ofen schieben und ca. 25-30 Minuten bei 180° Umluft backen. Käsebrot aus dem Ofen nehmen und ca. 5 Minuten in der Form abkühlen lassen. Auf ein Kuchenrost kippen und weiter abkühlen lassen. Am besten schmeckt Käsebrot noch warm mit etwas Butter. Auch zu Gegrilltem oder Salaten paßt Käsebrot sehr gut.

TIP: Man kann das Brot auch mit Schinken und/oder Röstzwiebeln zubereiten!!

