



Schnelles Kräuterbrot

Zutaten für eine Kastenform:

50 g Bärlauch (oder andere Kräuter)
400 g Mehl
1 Pck. Backpulver
Salz
300 ml Milch
1 Ei
50 ml Pflanzenöl
100 g geriebener Käse



So geht's:

Ofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Eine Kastenform (Länge ca. 35 cm) mit Backpapier auslegen.

Bärlauch (oder andere Kräuter) waschen, mit Küchenpapier trocken tupfen. Kräuter fein hacken.

Das Mehl mit dem Backpulver in einer größeren Rührschüssel vermischen. 5 g Salz, Milch, Ei, Öl, 70 g Käse und gehackte Kräuter zugeben. Alles kurz und gründlich vermengen.

Kräuterteig in die Backform geben. 30 g Käse darüberstreuen. Und ab für ca. 40 Minuten in den Backofen.

Aus dem Ofen nehmen, kurz abkühlen lassen und dann vorsichtig stürzen.

Originell anrichten:

Mit unseren herrlichen Geschirrtüchern ►