

Rezept

Bergkäsebrod mit Kräutern

Ein Rezept von Bergkäsebrod mit Kräutern, am 12.09.2024

Zutaten

1 TL getrockneter Oregano	1 TL getrocknete Melisse
300 g Mehl Type 550	1 Päckchen Backpulver
1 TL Trockenhefe	100 g Bergkäse
½ TL Salz	350 ml lauwarmes Wasser
Butter für die Form	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 quadratische Form (1¼ l Inhalt) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 195 kcal

Zubereitung

1. Form einfetten und warm stellen. Kräuter in einer Pfanne leicht erhitzen. Mehl mit Backpulver und Trockenhefe mischen. Den Käse raspeln. Salz mit Wasser und Kräutern mischen. Zum Mehl gießen und kräftig schlagen. Käse unterheben, alles in die Form füllen.
2. Den Teig mindestens 15 Min. auf der Heizung gehen lassen. Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Brod im Ofen (2. Schiene von unten) ca. 35 Min. backen.