

## Rezept

# Buttriges Schafskäsebrot

Ein Rezept von Buttriges Schafskäsebrot, am 28.06.2026

## Zutaten

<b>100 g</b> Schafskäse (Feta)	<b>300 g</b> Mehl
<b>3 TL</b> Backpulver	Salz
<b>85 g</b> weiche Butter	<b>1</b> Ei (M)
<b>110 ml</b> Milch	<b>2 TL</b> getrocknete Kräutermischung (italienische Kräuter)
<b>Außerdem:</b>	
Kastenform (30 cm)	Butter für die Form
Mehl für die Form	<b>ca. 1 EL</b> zerlassene Butter zum Bestreichen

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Brot (ca. 15 Scheiben) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min  
**Pro Portion** Ca. 145 kcal, 8 g F, 4 g EW, 15 g KH

## Zubereitung

1. Den Schafskäse in ca. 1 cm große Würfel schneiden oder mit den Fingern zerbröckeln. Eine ofenfeste Schale mit Wasser auf den Backofenboden stellen und den Ofen auf 200° (Ober-/Unterhitze) vorheizen.
2. Mehl, Käsewürfel, Backpulver und 1 TL Salz in einer Schüssel mischen. Die weiche Butter teelöffelweise daraufgeben. Das Ei mit der Milch und den Kräutern verquirlen. Die Milch- zur Mehlmischung geben und alles mit den Knethaken des Handrührgeräts oder in der Küchenmaschine zu einem ziemlich klebrigen Teig verkneten.
3. Die Kastenform mit Butter fetten und mit Mehl ausstäuben. Den Teig in die Form füllen und glatt streichen. Das Brot dünn mit zerlassener Butter bestreichen.
4. Die Form in den Ofen (2. Schiene von unten) stellen und das Brot 40 Min. backen. Dann die Schale mit dem Wasser entfernen und das Brot in 10 Min. goldbraun fertig backen. Die Stäbchenprobe machen, das Brot bei Bedarf noch 5-10 Min. weiterbacken. Die Form aus dem Ofen nehmen und das Brot darin ca. 10 Min. abkühlen lassen. Dann herauslösen und auf einem Kuchengitter lauwarm oder vollständig abkühlen lassen.