

Rezept

Knusperbrot mit Käse und Trauben

Ein Rezept von Knusperbrot mit Käse und Trauben, am 28.06.2026

Zutaten

50 g Brie	80 g rote Weintrauben
10 Zweige Thymian	500 g Weizenmehl (Type 550)
Salz	¼ Würfel frische Hefe (10 g)
1 TL Zucker	

Außerdem:

Mehl zum Arbeiten

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Brot (ca. 20 Scheiben) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min
Pro Portion Ca. 95 kcal, 1 g F, 3 g EW, 19 g KH

Zubereitung

1. Den Weichkäse in kleine Würfel schneiden. Die Weintrauben waschen, trocken tupfen und von den Stielen zupfen. Den Thymian waschen, 3-4 Zweige in kaltem Wasser beiseitestellen. Die übrigen Thymianzweige trocken tupfen, die Blätter abzupfen.
2. Mehl, 1 ½ TL Salz, Käse, Trauben und Thyminablätter in einer Schüssel mischen. Hefe und Zucker mit 325 ml lauwarmem Wasser verrühren. Die Hefe- zur Mehlmischung geben und alles ca. 5 Min. erst mit den Knethaken des Handrührgeräts und anschließend mit den Händen gut verkneten. Den Teig mit Frischhaltefolie abdecken und 1 Std. gehen lassen.
3. Ein Backblech in den Backofen (2. Schiene von unten) schieben und eine ofenfeste Schale mit Wasser auf den Ofenboden stellen. Den Ofen auf 230° (Ober-/ Unterhitze) vorheizen.
4. Einen Bogen Backpapier bereitlegen. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche zu einem ca. 20 × 10 cm großen Rechteck flach drücken und dieses zu einem länglichen Brotlaib aufrollen. Die beiseitegestellten Thymianzweige aus dem Wasser nehmen und in den Teig drücken. Das Brot auf das Backpapier setzen, mit Wasser bestreichen und mit etwas Mehl bestreuen.
5. Das Brot mit dem Backpapier auf das heiße Blech ziehen, dieses dafür am besten kurz aus dem Ofen nehmen. Das Brot 25 Min. backen, dann die Schale mit dem Wasser aus dem Ofen entfernen und das Brot in 10-15 Min. goldbraun fertig backen. Die Klopfprobe machen, das Brot bei Bedarf noch 5-10 Min. weiterbacken. Vom Blech nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.