

Rezept

Schnelles Käse-Brot

Ein Rezept von Schnelles Käse-Brot, am 09.06.2026

Zutaten

| | |
|--|---|
| 350 g Mehl | 2 TL Backpulver |
| ½ TL Salz | 250 g geriebener Emmentaler |
| 50 g Röstzwiebeln (Fertigprodukt) | 1 Msp. geriebene Muskatnuss |
| Pfeffer | 350 ml kohlenensäurehaltiges Mineralwasser |
| Fett für die Form | |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Kastenform von 30 cm Länge (15 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 150 kcal

Zubereitung

1. Die Kastenform fetten. Den Backofen auf 200° vorheizen. Mehl, Backpulver, Salz, Käse, Röstzwiebeln, Gewürze und Mineralwasser in eine Schüssel geben und mit einem Löffel verrühren.
-
2. Den Teig in die vorbereitete Form geben und glatt streichen. Das Käsebrot im heißen Ofen (Mitte, Umluft 180°) ca. 35 Min. backen.