

Rezept

# Schnelles Käse-Brot

Ein Rezept von Schnelles Käse-Brot, am 26.04.2024

## Zutaten

<b>350 g</b> Mehl	<b>2 TL</b> Backpulver
½ TL Salz	<b>250 g</b> geriebener Emmentaler
<b>50 g</b> Röstzwiebeln (Fertigprodukt)	<b>1 Msp.</b> geriebene Muskatnuss
Pfeffer	<b>350 ml</b> 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 Käsebrod im heißen Ofen (Mitte, Umluft 180°) ca. 35 Min. backen.