



Käsebrot

Zubereitung: ca. 30 Minuten



Zutaten:

250 g Weizenmehl, 2½ TL Backpulver, 1 TL Salz,
250 g Echter Thurgauer, 250 ml Milch, 1 grosses Ei,
60 ml Pflanzenöl, 150g Schinkenwürfel (Optional),
1 TL Knoblauchpulver, 1 TL Salz, 1 TL Pfeffer gemahlen,
1 TL Paprikapulver, frische Kräuter (Petersilie)

Zubereitung:

1. Ofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Kastenform (ca. 23×13 cm) mit Backpapier auslegen. Echter Thurgauer reiben.
2. Mehl, Backpulver, Salz und Gewürze vermischen. Milch, Ei und Öl separat verrühren. 150 g Echter Thurgauer, Kräuter und Schinkenwürfel zu den trockenen Zutaten geben. Flüssige Zutaten hinzufügen und alles nur kurz verrühren – nicht übermischen!
3. Teig in die Form füllen, glattstreichen und mit den restlichen 100 g Käse bestreuen. Ca. 45–60 Minuten goldbraun backen. Stäbchenprobe machen. 10–15 Minuten abkühlen lassen, aus der Form nehmen und geniessen.