

Käsebrot aus dem Pampered Chef Zauberkasten



Rezeptidee kommt von einer begeisterten Kundin – danke liebe Susanne

Zutaten und Zubereitung:

- 400g Mehl Typ 405
 - 350g Milch
- 200g geriebenen Käse
- 1 Päckchen Backpulver
 - 1 Tl Salz
 - 150g Schinkenwürfel
- Mehl und Backpulver in eine Schüssel geben. Salz und ca. 150g Käse dazugeben und verrühren. Milch zugeben und alles zu einem Teig verrühren. In den gefetteten (Rapsöl) Zauberkasten geben und mit dem restlichen Käse bestreuen.
- Im vorgeheizten Backofen bei 200°/Ober-/Unterhitze/Rost ca. 35 Min. backen.

Schnelles Brot für einen gelungenen Grillabend.