

Käse-Zwiebel-Schinken-Brot



Zutaten:

500 g Mehl
1 P. Backpulver (=16 g)
½ TL Salz
0,33 l Radler
120 g magere Schinkenwürfel
180 g Reibekäse (zB. Emmentaler)
½ Zwiebel, gewürfelt

Zubereitung:

Mehl, Backpulver, Salz vermengen, Radler dazugeben und alles zu einem Teig verkneten (Knethaken, Hand), bis der Teig geschmeidig ist. Er darf ein wenig kleben.

Schinkenwürfel, Käse und Zwiebeln unterkneten, bis es sich gut verteilt hat.

Eine Kastenform mit Backpapier auskleiden und den Teig darin verteilen.

Bei 170 Grad Umluft für 50 bis 60 Minuten backen. Das Brot sollte „hohl“ klingen, wenn man auf die Unterseite klopft.

Vor dem Anschneiden auskühlen lassen.

(Nach einem Rezept von „sandraskochblog“)

