

# Rezept Käsebrot für 6 Personen

## Produktfotos



## Kurzbeschreibung

- Schmeckt warm & kalt
- Ideal als Snack für unterwegs
- Perfekter aromatischer Partybegleiter

# Zutatenliste

## Zubereitung

300 g	selbstgemachter Quark, Für den Teig ( <b>Eigenbeschaffung</b> )
100 g oder 100 ml	Milch, Für den Teig ( <b>Eigenbeschaffung</b> )
30 ml	Öl, Olivenöl für den Teig ( <b>Eigenbeschaffung</b> )
40 g	Zucker, Für den Teig ( <b>Eigenbeschaffung</b> )
0 g oder 0 TL	Salz, 2 TL ( <b>Eigenbeschaffung</b> )
400 g	Mehl, Für den Teig ( <b>Eigenbeschaffung</b> )
1 EL	Reinlecithin Pulver, 1 EL für den Teig
	Backpulver, 1 Packung für den Teig ( <b>Eigenbeschaffung</b> )
125 g	Camembert, Für die Füllung ( <b>Eigenbeschaffung</b> )
125 g	Gouda gerieben, Für die Füllung ( <b>Eigenbeschaffung</b> )
125 g	selbstgemachter Quark, Für die Füllung ( <b>Eigenbeschaffung</b> )
125 g	Schafskäse, Für die Füllung ( <b>Eigenbeschaffung</b> )
1 Stck.	Eier, Für die Füllung ( <b>Eigenbeschaffung</b> )
	Petersilie, 2 EL ( <b>Eigenbeschaffung</b> )
0 g oder 0 TL	Salz, nach Geschmack für die Füllung ( <b>Eigenbeschaffung</b> )
	Pfeffer, nach Geschmack für die Füllung ( <b>Eigenbeschaffung</b> )

## Zubereitung

1. Quark, Milch, Öl, Zucker, Salz, Mehl, Erbsenfaser und Backpulver zu einem Quark-Öl-Teig verkneten. Den Teig ca. 30 Minuten ruhen lassen.
2. In der Zwischenzeit die Füllung herstellen:
3. Camembert in dünne Scheiben schneiden, geriebenen Gouda zufügen und mit dem Quark im Mixer verquirlen. Den zerbröselten Schafskäse, Ei und Petersilie unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

4. Backofen vorheizen, Teig ausrollen und in eine geölte Springform geben. (Die Ränder sollten überlappen).
5. Käsemischung einfüllen und die überstehenden Teigänder einklappen. Ca. 30 bis 40 Minuten bei 175 Grad backen.
6. Das Brot warm und kalt genießen.

## Mehr Informationen

---

Artikelnummer	002100108
Schwierigkeit	Mittel
Dauer	00:45
Variante	6 Stck.
Package Amount	0.000000

## Preise

---

### Zubehör Set



#### Zubehör-Set, 1 St.

CHF 21.75

- Grundausstattung zur Herstellung von selbst gemachter Kosmetik / Seifen / Kerzen

## Zubereitung

<b>Pfeffer</b>	CHF 0.00
<b>Salz, 1 g</b>	CHF 0.00
<b>Petersilie</b>	CHF 0.00
<b>Eier</b>	CHF 0.00
<b>Schafskäse</b>	CHF 0.00
<b>selbstgemachter Quark</b>	CHF 0.00
<b>Gouda gerieben</b>	CHF 0.00
<b>Camembert</b>	CHF 0.00
	<b>Backpulver</b> CHF 0.00
	<b>Reinlecinthin Pulver, 60 g</b> CHF 6.45
<b>Mehl, 1 g</b>	CHF 0.00
<b>Zucker</b>	CHF 0.00
<b>Öl</b>	CHF 0.00

Milch

CHF 0.00

