

Buntes Käse Brot

Mit Oliven & Tomaten



Zutaten:

350 ml Milch
400 g Mehl 550
1 TL Salz
1 P Backpulver
200 g geriebener Käse (Gouda oder Emmentaler)
1 EL Pizzagewürz
10 schwarze Oliven ohne Stein
5 Getrocknete Tomaten in Öl
2-3 EL Kürbiskerne



Zubereitung :

Backofen auf 180 Grad Ober/Unterhitze vorheizen. Zauberkasten gut einfetten.
Oliven halbieren und in Scheiben schneiden.
Tomaten etwas abtropfen und kleinschneiden.
Alle trockenen Zutaten gut vermischen, dann alle weiteren Zutaten zufügen und mit einem Kochlöffel verrühren.
Den Teig in den Zauberkasten geben und für 45 Minuten in den Backofen stellen.

Herausnehmen und in der Form etwas abkühlen lassen.
Dann stürzen und genießen.

Passt gut als Beilage zum Grillen !

TIPP:

Zutaten können beliebig ausgetauscht werden.
Die Grundzutaten sind geriebener Käse , Mehl, Salz, Milch und Backpulver, diese können nicht ausgetauscht werden.

Mögliche Varianten : Feta, Pinienkerne , Rosmarin , Bärlauch, Schinkenwürfel , Röstzwiebeln, Parmesan etc.

