

ZUPFBROT - gefüllt mit Kräuterbutter und Käse

Ein Brot gefüllt mit würziger Kräuterbutter und leckerem Käse – eine tolle Beilage zum Beispiel zum Grillen. Aber auch einfach mal so ist dieses Brot eine leckere Alternative zum „normalen“ Abendbrot.

Ihr braucht:

- ein Aufbackbrot (z.B. Ciabatta) zum fertig backen
- eine Rolle Kräuterbutter
- geriebenen Käse oder in Stücke geschnittener Scheibenkäse (Gouda oder Mozzarella eignen sich besonders gut.)



1. Zunächst müsst ihr den Ofen vorheizen auf 200°C. (Ober- und Unterhitze)

2. Schneidet das Brot vorsichtig längs und quer ein, so dass ein Würfelmuster entsteht. Achtet unbedingt darauf, das Brot nicht komplett durch zu schneiden. Der Boden muss ganz bleiben!
Lasst euch beim Schneiden am besten von einem Erwachsenen helfen.



3. Die in kleine Scheiben geschnittene Kräuterbutter gebt ihr nun vorsichtig in die Schnitte hinein. Drückt die Einschnitte im Brot nicht zu stark auseinander, sonst kann euch das Brot entzwei brechen.



4. Gebt nun den Käse zur Kräuterbutter.
Mit einer kleinen Gabel könnt ihr den geriebenen Käse etwas in die Ritzen hinein drücken.



5. Das fertig gefüllte Brot legt ihr auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech oder Gitterrost.
Ihr könnt noch ein paar Kräuterbutterflocken auf das Brot geben.



6. Ab in den Ofen.
Das Brot muss ungefähr 15 Minuten backen.
Je nach Ofen kann es ein wenig mehr sein.
Es ist fertig, wenn der Käse schön verlaufen ist und das Brot goldbraun und lecker knusprig aussieht.



7. Fertig! ;-)
Die kleinen Brotwürfel können nun aus dem Brot „gezupft“ werden.
Hmmm... wie lecker der Käse Fäden zieht... ;-)



GUTEN APPETIT!! 😊