

## Bauern-Zupfbrot

### Zutaten für ein 2 Pfundbrot

- 1 Bauernbrot
- 4 EL Butter (oder Kräuterbutter)
- Schnittlauch (oder Frühlingszwiebeln)
- Gouda (wahlweise Cheddar, Emmentaler oder würziger Bergkäse)
- 1 Knoblauchzehe (wahlweise)
- Schinkenwürfel (optional, oder Kochschinkenscheiben)



|                           |                |
|---------------------------|----------------|
| <b>Arbeitszeit:</b>       | ca. 30 Minuten |
| <b>Kochzeit/Backzeit:</b> | ca. 25 Minuten |
| <b>Gesamtzeit aktiv:</b>  | ca. 55 Minuten |

### So bereitest du das Bauern-Zupfbrot zu:

1. Schneide zuerst das Brot gitterförmig ein. Pass aber auf, dass du es nicht dabei nicht durchschneidest, aber so weit wie möglich einschneidest - es sollten nur etwa 2 cm unten als Rand stehen bleiben.
2. Schneide den Käse in Scheiben und stecke diese in die entstandenen Zwischenräume. Verteile darauf die Schnittlauch- oder Lauchzwiebelringe. Wer Schinken verwenden möchte, steckt diesen dazu.
3. Schmilz die Butter in einem kleinen Topf und reibe den Knoblauch hinein. Pinsel dann das Brot mit der Knoblauchbutter ein. Sie kann auch gut und gern in den Laib hineinlaufen.
4. Dein Partybrot bäckt nun etwa 25 Minuten im auf 200°C Ober und Unterhitze vorgeheizten Backofen - dabei zerläuft der Käse wunderbar.
5. Bestreue es nach dem Backen mit Schnittlauchringen und serviere es auf einem großen Brett.

Nun könnt ihr euch nach Herzenslust die Brotkanten herausziehen. Lasst es euch schmecken.

Besuch uns gern wieder auf [familienkost.de](https://familienkost.de) und stöber in unserem [Shop](#).

