

Bauern-Zupfbrot



kleinkindtauglich

Bauernzupfbrot – ein Brotlaib zum Zupfen gefüllt mit Kräuterbutter und Käse

Heute zeige ich dir, wie du einen einfachen Brotlaib ganz einfach in ein köstliches Zupfbrot verwandeln kannst. Das mit Kräuterbutter und Käse gefüllte Brot ist der Renner auf jeder Party, beim Grillen oder auch einfach nur als abwechslungsreiches Abendessen in Familie. Du kannst es gern deftig mit Knoblauch und Schinken zubereiten oder auch ganz mild und vegetarisch nur mit Kräuterbutter und Käse.

Unsere Kinder sind von diesem Zupfbrot sehr begeistert und lieben es, die mit geschmolzenen Käse überzogenen Brotstücke aus dem Laib herauszuziehen.

Als Käse eignet sich jede beliebige Sorte, nur von Lightvarianten rate ich dir ab, da diese wegen ihres geringen Fettanteils nicht so gut schmelzen. Wir mögen es gern recht würzig und verwenden daher oft ein Stück deftigen Bergkäse für das Bauern-Zupfbrot.

• Zutaten

- 1 Bauernbrot
- 4 EL Butter oder Kräuterbutter
- Schnittlauch oder Frühlingszwiebeln
- beliebigen Käse, bspw. Gouda, Cheddar, würziger Bergkäse oder Emmentaler
- wer mag: 1 Knoblauchzehe
- optional Schinkenwürfel oder Kochschinkenscheiben

So bereitest du das Bauern-Zupfbrot zu:

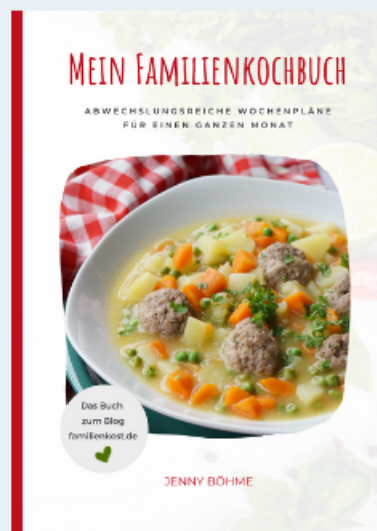
1. Schneide zuerst das Brot gitterförmig ein. Pass aber auf, dass du es nicht dabei nicht durchschneidest, aber so weit wie möglich einschneidest – es sollten nur etwa 2 cm unten als Rand stehen bleiben.
2. Schneide den Käse in Scheiben und stecke diese in die entstandenen Zwischenräume. Verteile darauf 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.

Unsere Empfehlung für Dich:

MAMA, WAS GIBT'S ZU ESSEN?

- ♥ Abwechslungsreiche Wochenpläne für einen ganzen Monat
- ♥ 40 einfache Familienrezepte
- ♥ ideale Familienkost für kleine und große Kinder
- ♥ moderne Hausmannskost
- ♥ viele vegetarische Ideen, aber auch Rezepte mit Fleisch, Fisch und zum Backen
- ♥ schnell und einfach zubereitet



» ZUM SHOP

erhältlich unter

<https://www.familienkost.de/shop>

Solltet ihr wieder Erwarten nicht gleich alles schaffen: das Brot schmeckt auch abgekühlt sehr



familienkost.de
MEHR ALS ESSEN

Ein Rezept von Familienkost.de

© Jenny Böhme

<https://www.familienkost.de>

köstlich.