

## Brottorte mit Frischkäse



*stillfreundlich*

*kleinkindtauglich*

*diabetistauglich*

Eine Brottorte mit Frischkäse ist eine nette Abwechslung für das Abendessen und eignet sich prima als Geburtstagskuchen für alle, die es lieber herzhaft mögen.

Und das Beste ist: die Brottorte mit Frischkäse lässt sich wunderbar vorbereiten und ist nicht schwierig in der Zubereitung.

Auch für ein Buffet oder zum Brunch ist die herzhafteste Brottorte eine nette Idee.

Bei der Zubereitung der Brottorte sind eurer Phantasie und euren Vorlieben keine Grenzen gesetzt. Die Hauptzutaten sind Brot und Frischkäse – dazwischen kann alles was ihr gerne mögt. Besonders zu empfehlen sind gekochte Eier, Gurkenscheiben, Käse und Kochschinken. Wer gern Fisch mag, kann die herzhafteste Brottorte auch mit Lachs, Ei und Eisbergsalat füllen.

### Zutaten für eine Brottorte:

- Brot (möglichst weich)
- Frischkäse-Sorten nach Wahl
- Kochschinken
- Goudakäse
- Paprikawürfel
- Gurkenscheiben
- gekochte Eier
- Mais
- Lachs
- Schmand

**Arbeitszeit:**

ca. 30 Minuten

## Brot für die Brottorte

Als Brot solltet ihr für die Brottorte eine weiche Sorte auswählen: am besten geht es mit Toastbrot. Aber auch ein weiches Mischbrot lässt sich gut in der Brottorte verarbeiten.

## Frischkäse für die Brottorte

Der Frischkäse ist bei unserer Brottorte eine ganz wichtige Zutat. Durch den Frischkäse wird die Brottorte zusammengehalten und er trägt auch maßgeblich zum Geschmack bei. Ihr könnt euch entscheiden, ob ihr puren Frischkäse verwenden möchtet, den ihr selber geschmacklich anpasst (mit Schnittlauchringen, Paprikapulver, Knoblauch etc.) oder ob ihr auf fertigen Frischkäse aus dem Kühlregal zurückgreift. Zu einer Brottorte mit Lachs passt beispielsweise Meerrettich-Frischkäse ganz wunderbar und zu einer mexikanischen Brottorte mit Kidneybohnen und Mais eignet sich ein Paprikafrischkäse.

## Zubereitung der Brottorte mit Frischkäse

Nehmt euch eine runde Springform und legt euch ein Brett und das Brot bereit. Die unterste Schicht der Brottorte besteht aus – wer hätte es geahnt - Brot. Das müsst ihr nun also in die Backform geben. Dafür schneidet ihr euch die Scheiben einfach etwas zurecht und drückt sie dann aneinander. Harte Brotrinde schneiet ihr lieber ab.



Nun bestreicht ihr das Brot mit einem Frischkäse eurer Wahl... .



...und gebt dann auch eine eurer Zutaten darauf. Bei uns war das zuerst eine Schicht aus hartgekochten Eiern.





Als nächstes folgt wieder eine Schicht Brot, die wiederum mit Frischkäse bestrichen wird. Darauf kam bei uns dann Eisbergsalat.



So fahrt ihr mit dem Belegen der Brottorte fort, bis die Torte eure Wunschgröße erreicht hat. Den Abschluss bildet eine Schicht aus einer Frischkäse-Schmand-Mischung. Dafür mischt ihr 100 g Frischkäse mit 1 Becher Schmand und verteilt maximal die Hälfte davon auf der Brottorte.

Dann geht es für die herzhafteste Torte erst mal für mindestens 1 Stunde in den Kühlschrank. Anschließend könnt ihr den Rand der Springform entfernen und die Brottorte rundherum mit der restlichen Frischkäse-Schmandmischung einstreichen.

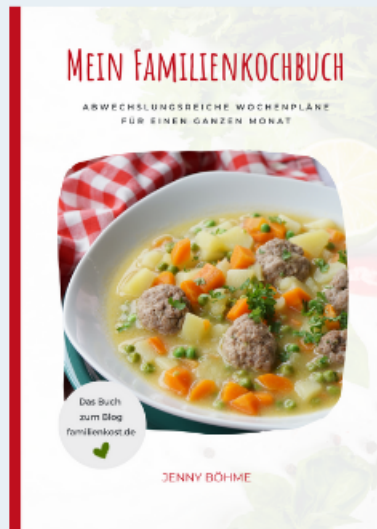
## Verzieren der Brottorte

Das Verzieren der Brottorte macht mir immer am meisten Spaß, denn dabei kann man seiner Fantasie freien Lauf lassen. Ausgestochenes Gemüse in Herzform, Käse als Buchstaben, Eierscheiben, Radiesschenmäuse und frische Kräuter können aus der Brottorte ein wahres Highlight machen.

## 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>

Die Brottorte hält sich angeschnitten und gut gekühlt im Kühlschrank für 1-2 Tage.



