

## Das April-Rezept 2020 der LandFrauen

Von Wanda Schmidt-Bohlens vom KreisLandFrauenVerband Herzogtum Lauenburg e. V.  
[http:// www.landfrauen-herzogtum.de](http://www.landfrauen-herzogtum.de)

Für die junge Küche, schnell und unkompliziert – auch für die spontane Grillparty.

### *Selbstgebackenes Käsebrot*



Zutaten:

- 2 Becher Mehl
- 1 Becher Milch
- 1 Becher geriebener Käse
- 1 Pak. Backpulver
- 1 TL Salz

Zubereitung:

Die Zutaten in eine große Rührschüssel geben, vom Käse etwas zurückbehalten. Mit dem Teigschaber alles verrühren und in eine Kastenform geben. Den restlichen Käse über den Teig geben. Das Ganze für 40 Minuten in den auf 180° vorgeheizten Backofen geben.

Als Geschmacksvariante kann gern Röstzwiebeln, Schinkenwürfel, Kräuter, gehackte Oliven oder getrocknete Tomaten in den Teig gegeben werden.

Guten Appetit, halten Sie sich fit und bleiben Sie gesund!