

Holländisches Käsebrot

400 g Mehl, 400 ml Milch, 200 g Käse (klein geschnitten od. gerieben),
1 1/2 Teelöffel Salz, 1 Päckchen Backpulver, 8 Esslöffel Röstzwiebeln

Mehl mit Backpulver gesiebt in die Rührschüssel geben und die Milch bei Stufe 1 zugeben und verrühren - Salz dazu, den Käse und die Röstzwiebeln unterrühren.

Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Kastenform einfetten und den Teig einfüllen.

Bei 180 Grad Umluft ca. 40 Minuten backen.

Schmeckt sehr gut !!!