# Paprika-Kräuterbrot mit Rücker® Friesischer Hirtenkäse

Auch ohne Anlass ist dieses Brot einfach fix gebacken und sehr aromatisch. Dank der Inspiration von #InsaRücker und der #MolkereiRücker mit dem Friesischen Hirtenkäse im Glas. Probiert’s aus!

Backofen auf 180 Grad Ober-Unterhitze vorheizen.
1 Glas Friesischer Hirtenkäse im Garsieb gut abtropfen lassen, Öl dabei auffangen.

1 Paprika, rot geviertelt …. in den Mixtopf und 3 Sek/Stufe 5 zerkleinern, umfüllen zu den Käsewürfeln.

300 g Dinkelmehl, Typ 630

1 Pck Backpulver

3 EL Öl vom Hirtenkäseglas

3 Eier

je 1/2 TL Curry, Kräutersalz, Pfeffer

100 g Milch…. alles 30 Sek/Stufe 4 verrühren. Ggf mit dem Spatel nochmals untermengen. Nun die abgetropften Käsewürfel mit der zerkleinerten Paprika zugeben und 3-5 Sek/Linkslauf/Stufe 2 unterrühren.

Die Teigmasse in eine gefettete Kastenform umfüllen und ca 45 Min 180 Grad backen. Abkühlen lassen und lauwarm genießen.

Kulinarische Grüsse, Rina Wilken www.genusswelt-wilken.de

(Dieses Rezept enthält #Markennennung, #unbezahlteWerbung)

©InsaRücker Rezeptidee, ©RinaWilken Rezeptgestaltung