sehr lecker bei wenig Aufwand

## **Bierbrot**

2-4 Personen

### Zutaten

500g Mehl, Backpulver für 500g Mehl, 1 Teelöffel Salz, 1 Teelöffel Zucker, 1 Flasche Bier (0,33l) 50g Butter, nach belieben Schinkenoder Käsewürfel

# o www.diételéne.de

# **Zubereitung**

- 1. den Backofen anschalten und auf 180°C vorheizen,
- 2. die Kasten-Backform mit Butter ausstreichen
- 3. die restliche Butter verflüssigen
- 4. das Mehl mit dem Backpulver, dem Salz und dem Zucker vermischen,
- 5. nach Geschmack Schinken- oder Käsewürfel zugeben
- 6. das Bier dazugeben und alles gut verkneten,
- 7. den Teig zu einem Laib formen und in die Form legen
- 8. den Laib oben quer einschneiden und mit der flüssigen Butter übergießen
- 9. Das Brot nun im Backofen 50-60 Minuten backen

## Zeitbedarf

ca. 60 Minuten

# dazu paßt

Knoblauchbutter, Kräuterbutter, Bier