

Zitronenpfefferbrot

Zutaten für 2 kleine Laibe

- 250ml Mehl
- 4 TL Backpulver
- 1 TL Salz
- 50g Butter, in Stücke geschnitten
- 1 EL Schnittlauch
- 50g mittelalter Gouda, fein gerieben
- 180ml Milch
- 2 TL Apfelessig

Zubereitung

Ofen auf 200° vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.

Mehl mit Backpulver und Salz mischen. Butter mit den Fingerspitzen in das Mehl kneten, so dass ein krümeliger Teig entsteht. Majoran und Gouda untermischen. Essig in die Milch einrühren. Diese zum Mehl geben und alles zu einem Teig verarbeiten. Den Teig in 2 Teile teilen, kneten, zu Kugeln formen und diese auf ein Backblech legen. Leicht platt drücken und mit einem Messer 8 Stücke markieren.

Bei 200° für 20-25 Minuten backen.