



Buttermilchstuten mit Varianten

1 kg Mehl

250 g Quark

500 ml Buttermilch

1 Ei

1 Tl. Zucker

1 Essl. Salz

2 Pck. Trockenhefe (1 Würfel Frischhefe)

- 1) 1 Essl. Getrockneter, gerebbelter Salbei
- 2) Kräuter der Provence oder andere Kräuter
- 3) Getrocknete Tomaten
- 4) Käse- oder Fetawürfel
- 5)

Teig gut durchkneten, in eine große gefettete Backform füllen, mit Alufolie abdecken und in den kalten Ofen schieben.

Ofen auf 200 °C für Ober-Unter-Hitze stellen.

Nach 70 Min. die Folie abnehmen, evtl. mit zerlassener Butter bestreichen und fertig backen.

Backzeit insgesamt ca. 90 Minuten bis 2 Std. je nach Dicke des Brotes.