

Leckere Happen mit Käsegeschmack (Sie erhalten ca. 60 Stück)



ZUTATEN:

750 Gramm Weizenvollkornmehl
1 Teelöffel Knoblauchpulver
125 ml Pflanzenöl
250 Gramm Reibekäse
1 Ei
250 ml Milch

VERARBEITUNG:

1. Mehl und Knoblauchpulver in einer großen Rührschüssel mischen.
2. Eine Mulde in das Mehl eindrücken.
3. Nach und nach Öl, Käse, Ei und Milch unterrühren bis eine homogene Masse entsteht.
4. Kneten Sie den Teig zunächst in der Schüssel per Hand vor.
5. Dann den Teig etwa 3 bis 4 Minuten auf einer bemehlten Arbeitsfläche durchkneten.
6. Den Teig auf 10 bis 12 mm Stärke ausrollen.
7. Mit den Ausstechformen Stücke ausstechen und auf ein gefettetes Backblech legen - bei diesem Teig können auch ruhig kleine Formen benutzt werden. Der Teig ist nicht klebrig.
8. Die Kekse bei 200 Grad circa 25 Minuten backen.
9. Das fertige Gebäck auf einem Rost auskühlen lassen.

Bei Raumtemperatur in einem Gefäß mit nicht absolut dichtem Deckel lagern.