



KÄSETALER

Kleine Backmatten-Leckerli sind natürlich sehr praktisch, aber ab und zu dürfen es auch mal andere Sorten sein. Diese knusprigen Taler sind sehr einfach und auch schnell gemacht.

Da hier Käse sehr hoch im Kurs steht, sind die kleinen 🏠 **KÄSETALER** 🏠 der Hit.

Der Teig muss natürlich viel fester sein, damit man ihn gut zu Kugeln rollen kann. So entstehen im Handumdrehen leckere Kekse mit nur wenigen

ZUTATEN:

- 1 Ei ~50g
- 100g griechisches Joghurt
- 60g geriebener Käse (hier: stinkiger Bergkäse)
- 60-80g Buchweizenmehl je nach Konsistenz
- 10g geschrotete Leinsamen
- 20g Haferflocken
- weiteres Mehl nach Bedarf zum Erreichen der richtigen Konsistenz

ZUBEREITUNG:

o den Backofen auf 150 Grad Ober/Unterhitze vorheizen

o alle Zutaten zu einem Teig verkneten (ähnlich Mübsteig), der nicht klebt

o mit Mehl bestäuben und kleine, gleichgroße Kugeln formen. Diese auf ein, mit Backpapier ausgelegtes, Backblech legen

o die Kugeln dann mit z.B einem Glasboden flach drücken – ab ins Backrohr

o circa 20-30 Minuten backen, bis der Käse etwas gebräunt ist. Danach die Temperatur auf 60 Grad Umluft reduzieren und die Tür des Backrohrs kurz öffnen

o die Kekse sind dann schon sehr trocken, können aber bei Bedarf im Backrohr oder an der Luft weiter nachtrocknen, um die Haltbarkeit zu erhöhen.



Viel Spaß beim Nachbacken ♥