



MINI-MÄÄHS

Hier im Haus steht Käse hoch im Kurs, die Leckerli-Gläser leer – Zeit endlich wieder zu backen.

Mit nur 4 Zutaten kann man schon viel machen und so entstehen in weniger als 40 Minuten die 🐏 **MINI-MÄÄHS** 🐏 auf Basis von Schafmilch-Joghurt.

Für die 🐏 **MINI-MÄÄHS** 🐏 braucht ihr nur folgende

ZUTATEN:

- 1 Eiklar ~ 30g
- 100g griechisches Schafmilch-Joghurt (10% Fett)
- 100g Mozzarella
- 60g Kartoffelmehl
- Joghurt oder Mehl nach Bedarf bis die Konsistenz passt (nicht zu fest und nicht zu flüssig 🐾)

ZUBEREITUNG:

- o den Backofen auf 140 Grad Umluft vorheizen
- o alle Zutaten zu einem glatten Teig pürieren und die Konsistenz so einstellen, dass der Teig in etwa wie ein etwas festerer Palatschinkenteig ist
- o den halbflüssigen Teig in die Backmatte füllen – die Menge ergab genau 1 Würfel-Backmatte
- o ca. 30 Minuten lang bei 140 Grad backen – da sich Öfen unterscheiden und auch nicht jeder diese Backmatte hat, bitte immer gut beobachten, da die Backzeit variieren kann
- o danach aus der Backmatte auf ein Backblech legen
- o bei etwa 60 Grad dann 2 Stunden nachtrocknen lassen, um die Haltbarkeit zu erhöhen oder ein paar Tage in einem Netzbeutel lufttrocknen



Viel Spaß beim Nachbacken ❤️