Bacon-Gebäck
bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

0,25 l Milch, 60 gr Butter, 1 Teelöffel Salz, 125 gr Mehl, 3 Eier, 1 Teelöffel Backpulver, 125 gr Bacon, 100 gr geriebener Käse.

Die Vorbereitungen:

Den Bacon in kleiner Würfel schneiden.

Die Zubereitung:

Milch, Butter und Salz zum Kochen bringen.
Das Mehl auf einmal hineingeben und rühren, bis sich ein Teigkloß gebildet hat.
Den Topf vom Feuer nehmen und nacheinander die Eier hinzugeben und kräftig unter den Teig rühren.
Der Teig muss glänzend aussehen.
Backpulver, Bacon und geriebenen Käse unterheben.

Mit zwei Teelöffeln kleine Teighäufchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen und das Gebäck bei 200 °C im Backofen 30 Minuten backen.