

Herzhaftes Kleingebäck (Fingerfood)aus Brandteig bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

1 Zwiebel, 100 gr Schinkenwürfel, 1 Teelöffel Salz, 125 gr Margarine, 250 ml Wasser, 250 gr Mehl, 3 Eier, 150 gr geriebenen Käse.

Die Vorbereitungen:

Zwiebel schälen und klein würfeln.
Backblech mit Backpapier auslegen.
Ofen auf 175°C vorheizen.

Die Zubereitung:

Wasser, Salz und Margarine aufkochen, Mehl auf einmal zugeben, rühren bis sich ein Kloß bildet und der Topfboden weiß belegt ist (abbrennen).

Von der Kochstelle nehmen, Eier nach und nach mit den Knethaken des Mixers einrühren.

Der Teig sollte glänzen.

Zwiebel - und Schinkenwürfel sowie den geriebenen Käse untermengen.

Mit zwei Teelöffeln kleine Häufchen auf's Blech setzen. Nicht zu dicht aneinander, Teig geht auf.

25 - 30 Minuten bei 175°C backen.

Guten Appetit