

Walnuss-Käsebrötchen



Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie: 280 kcal Eiweiß: 11,1 g Kohlenhydrate: 32,9 g

Davon gesättige Fettsäuren: 4,82 g

ungesättige Fettsäuren: 6, 17 g

Zubereitungszeit: 15 Minuten + 20 Minuten Backzeit

Zubereitung:

- 1. Mehl, Salz und Backpulver mischen. Abwechselnd geriebenen Käse, Walnüsse und Milch zugeben und zu einem Teig verkneten.
- 2. Aus dem Teig acht kleine Brötchen formen und auf ein Backblech geben.
- 3. Im vorgeheiztem Backofen bei 180°C auf mittlerer Schiene ca. 20 Minuten backen.
- 4. Brötchen aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.

Zutaten für 8 Portionen :

300 g Mehl

1 TL Salz

1 Päckchen Backpulver

50 g kalifornische Walnüsse, gehackt

150 g Käse, gerieben

250 ml Milch