

KOCH BIBLIOTHEK

Schleswig - Holstein

im Förderverein Bürgerhaus Vorwerk-Falkenfeld e.V./Elmar-Limberg-Platz 4/I.OG/23554 Lübeck

kochbuchbibliothek-sh@gmx.de * www.gemeinsamtafeln.com * 0171-9073606 * 

Festes Treffen: Dienstag ab 10.00 Uhr und nach Absprache/Veranstaltung

KoBi's Rezeptwelt

KoBi's Gebäckmit Schafskäse

Zutaten

750 Gramm Mehl, 300 Milliliter Rapsöl, 300 Gramm Naturjoghurt (mindestens 3,5% Fett), 1 Päckchen Backpulver, 2 gestrichene Teelöffel Salz, ½ Teelöffel Pfeffer, 1 gestrichener Esslöffel Zucker, 250 Gramm Schafskäse, 1 gute Handvoll Schnittlauch, 3 Eier, Sesam, Kümmel ganz oder Schwarzkümmel Körner

Zubereitung

- Ofen auf 180 Grad Ober/Unterhitze vorheizen
- 2 Backbleche mit Backpapier belegen
- Schnittlauch in kleine Ringe schneiden
- Mehl, Backpulver, Salz, Pfeffer, Zucker in eine große Schüssel geben und verrühren
- Öl, Joghurt, 1 ganzes Ei, 2 Eiklar (Eigelbe beiseite stellen), Schnittlauch und zerbröselten Schafskäse dazu geben und zu einem feuchten Teig kneten der sich mit den Händen ohne zu kleben formen lässt
- Sollte der Teig zu trocken oder klebrig sein einfach etwas mehr Öl dazu geben
- Teig nicht zu lange kneten, nur bis sich alle Zutaten miteinander verbunden haben
- Aus dem Teig ca. 40 kleine Teigstangen formen
- Mit dem übrigen Eigelb bestreichen
- Nach Geschmack mit Kümmel, Sesam oder Schwarzkümmel bestreichen
- Das ganze ca. 20 Minuten Gold braun backen
- Lassen sich gut vorbereiten und auch einfrieren