

Quark-Käse-Häppchen

Anzahl Personen:	-
Zubereitungszeit:	25 Minuten
Warte-/Ofenzeiten:	20 Minuten für ein Blech
Stück:	100



... mit Speck (Räuchertofu)
und Zwiebeln

Zutaten:

250g gewürfelter Schinken
1 mittelgroße Zwiebel
200g Butter
250g Mehl
500g Magerquark
½ Pckg. Backpulver
2 Teel Edelsüßpaprika
¼ Teel. Zucker
¼ Teel. Salz
150g geriebenen Gouda

Zubereitung:

1. Zwiebeln klein schneiden.
2. Schinken in der Pfanne auslassen.
3. Zwiebeln dazu geben und glasig dünsten.
4. Abkühlen lassen.
5. Butter schmelzen und abkühlen lassen.
6. Mehl mit dem Backpulver, Zucker, Salz und Edelsüßpaprika vermengen.
7. Flüssige Butter zum Mehl geben.
8. Quark dazu geben.
9. Zwiebel-Schinken-Mischung dazugeben.
10. Geriebenen Käse dazu geben.
11. Kleine Häufchen mit Teelöffel auf Backpapier setzen, bei 180 Grad ca. 20min backen.

Tipps und Hinweise:

Nimm statt Speck geräucherten Tofu oder vegetarischen Speck und Du erhältst einen tollen fleischfreien Snack. Bis 4 Std. vor Verzehr schmecken sie am besten. Später sind sie auch noch sehr lecker, verlieren aber ein wenig das Knusprige. Sie lassen sich hervorragend einfrieren und bei Bedarf bei 200 Grad Ober-/Unterhitze in 12 Minuten aufbacken.

Ich wünsche Dir gutes Gelingen und eine genussvolle Zeit



Gefunden bei: www.eat-and-enjoy.de