Kleiner Brötchen mit Ziegenkäse

Zutaten

- 1 LEISI Blätterteig
- 100 g frischer Ziegenkäse
- 30 g Eigelb
- 80 g Hüttenkäse 30% normales Fett
- 10 g Mohn
- 30 g Getrocknete Tomaten
- 2 El. MAGGI Starkes flüssiges Aroma

Zubereitung

1. Heizen Sie Ihren Backofen im herkömmlichen Modus auf 220 ° C vor.

2. Den Teig ausrollen und Kreise mit einem Durchmesser von ca. 3 cm schneiden. Legen Sie sie auf das mit Pergamentpapier bedeckte Backblech. Mit Eigelb bestreichen und mit Mohn bestreuen. 10 bis 12 Minuten kochen lassen und abkühlen lassen.

3. Mischen Sie den Ziegenkäse mit den sonnengetrockneten Tomaten und dem Aroma.

4. Die Choux-Brötchen aufschneiden und mit Tomatenkäsebällchen garnieren.

Nährewerte an

Kohlenhydrate	6.6 G
Energie	50.05 kcal
Fette	5.24 G
Protein	2.09 G

22 Minutes

10 Portionen