

Gebackene - Schüsseln (Mexiko)

Kategorien: Brot, Gebäck, Land, Mexiko

Zutaten für: 6 Portionen

ZUTATEN

225	Gramm	Roggenmehl
1	Teel.	Backpulver
1	Teel.	Salz
1	Prise	Kreuzkuemmel
50	Gramm	Butter
125	Gramm	Magerquark
5	Essl.	Milch
5	Essl.	Oel und Mehl fuer die Formen

Anleitung:

Mehl, Backpulver und Kreuzkuemmel in einer Schuessel mischen. Butterfloeckchen darauf setzen, Quark zugeben. Alles verruehren, nach Und nach Milch zufuegen. Teig gut verkneten, zugedeckt 45 Minuten ruhen lassen. Sechs ofenfeste Portionsschuesseln (etwa 12 cm Durchmesser) Umgekehrt auf ein Backblech setzen. Mit Oel bepinseln und duenn mit Mehl bestaeuben. Elektro-Ofen auf 200 Grad vorheizen. Teig halbieren, 3 mm dick ausrollen. 3 Platten (etwa 20 cm Durchmesser) ausschneiden, locker ueber die Schuesseln legen. Mit Restlichem Teig ebenso verfahren.

20 Minuten backen (Gas: Stufe 3). Herausnehmen, etwas abkuehlen; ca. Lassen die Schalen vorsichtig loesen. 1 Tag trocknen lassen.

Fuellen z.B. mit Wuerzigem Bohneneintopf.