

Reismehl Oliven - Plätzchen

Kategorien: Plätzchen, Pikant

Zutaten für: 1 Rezept

160	Gramm	Reismehl
80	Gramm	Quark
1	Essl.	Olivenöl
200	ml	Selters/ helles Bier
160	Gramm	Hartkäse / Gauda 48 % *)
20		Schwarze kernlose Oliven
1/4	Teel.	Meersalz
1/2	Teel.	Gem. Koriander
1/2	Teel.	Rosenpaprikapulver
2-3	Essl.	Sonnenblumenkerne

Anleitung:

Mehl, Quark, Öl+ Wasser, schnell verrühren 30 min ruhen lassen.
Oliven klein schneiden. Backpapier auf Blech Alle Zutaten + Salz, im
Teig verrühren Auf Blech den Teig glatt streichen Bei 200° Umluft
Goldgelb backen (bei drei Bleche ca 30 - 45 min ohne vorheizen)
Raus nehmen, klein schneiden, auf Rost abkühlen

Oder in Fett in einer Pfanne goldgelb braten

Hartkäse wenn man es zum Alkoholischen isst . sonst ist Gauda 48%
geschmacksneutraler , + löst sich beim backen, besser auf

3 Rezepte ergeben , drei Backbleche von 60 cm Breite, + kann mit
Umluft zusammen abgebacken werden