

Schinken - Kugeln - Pikant

Kategorien: Plätzchen, Käse, Pikant

Zutaten für: 1 Rezept

250	Gramm	Mehl
1/2	Pack.	Backpulver
200	Gramm	Fett
250	Gramm	Quark (Magerquark)
200	Gramm	Schinken, (gewürfelt)

Anleitung:

Zunächst das Mehl mit dem Backpulver vermengen. Dann das Fett, den Magerquark und die Schinkenwürfel hinzufügen und verkneten. Den Teig zu kleinen Kugeln formen und auf ein gefettetes Backblech legen. Bei 250°C (oder Umluft 200°C) im vorgeheizten Backofen ca. 20 min backen.

Schwierigkeitsgrad: simpel Brennwert p. P.: keine Angabe

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten