

Käsegebäck in Herzform vom Zauberstein

Teig:

90 g Mehl
3/4 Tl. Backpulver
150 g Schmand
75 g geriebenen Parmesan

Topping:

Saaten



Zubereitung:

Den Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Mehl mit Backpulver mischen. Parmesan mit der Microplane Reibe reiben. Alle Zutaten miteinander vermengen.

Mit dem kleinen Portionierer (ca. 1 EL) 20 Bällchen auf dem Zauberstein plus platzieren.

Mit feuchten Fingern das untere Ende spitz ausformen und in das obere Ende mittig einen kleinen Schnitt setzen und herzförmig ausformen.

Den Zauberstein plus mit den Herzgebäcken in den Ofen schieben und in ca. 15 Minuten fertigbacken!

Verwendete Produkte: Zauberstein plus, Microplane Reibe, kleiner Portionierer, Kuchengitter, Packs an! Silikonhandschuhe

Sevi

bäckt und köchelt

Severine Schmid
Weidenstraße 8
74182 Obersulm
Tel.: 0176/99267100

pampered|chef

SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN