

Pão de Queijo "Käsebrötchen"

30 dag (=300 g) Tapiocastärke (erhält man in jedem Asialaden und in gut sortierten Supermärkten)
30 dag (=300 g) geriebene Käse (Gouda, Emmentaler oder geschmackvoller Bergkäse. Ich verwende dazu gerne Reste)
3 Eier
100 ml Milch
50 ml Olivenöl
1/2 Päckchen Backpulver
Salz und Pfeffer



Alle Zutaten werden in einer Schüssel gut verrührt. Es entsteht ein flüssiger Brei. Keine Sorge: Das ändert sich.

Anschließend mindestens eine Stunde kühlen, am besten im Kühlschrank. Ich setze den Teig auch schon mal am Vortag an, dann gibt es zum Frühstück frisches Gebäck...



Den Backofen auf 250° C vorheizen. Aus der mittlerweile gestockten Masse kleine runde Bälle formen. Da die Brötchen gut aufgehen, kann man die Bällchen zwischen der doppelten Größe einer Walnuss und der einfachen Größe eines Tennisballs machen. Anschließend in den Ofen schieben etwa 15 Minuten backen.

WICHTIG: Die Brötchen schmecken warm am besten. Kalt werden sie schnell trocken. Also am besten so backen, dass man sie anschließend zügig vernichtet.

