PIZZABRÖTCHEN

HÜLSENFRUCHT- & REIS-MEHLE | GEBÄCK (SÜSS, HERZHAFT) | 15 MIN | VEGETARISCH

Zutaten (1 Brot)

65 g Müller’s Mühle Kichererbsen Mehl
300 g Magerquark
12 EL Olivenöl
12 EL Sojadrink
1 EL Weizenkleie
50 g Vollkornmehl
200 g Mandeln (gemahlen)
200 g Käse (gerieben)
150 g Zwiebeln (geröstet)
1 Pck. Backpulver
2 Pck. Salz

Produktempfehlungen

KICHERERBSEN MEHL

Zubereitungen

Quark, Sojadrink und Olivenöl mit dem Schneebesen gut verquirlen. Zuerst die Kleie zugeben dann Kichererbsen Mehl, Vollkornmehl, Mandeln und Backpulver mischen und mit dem Salz und der Gewürze zur Masse geben. Alles gut mit einem Löffel vermengen. Zum Schluss Streukäse, Zwiebeln geröstet unterheben.
Die Masse ist noch etwas feucht. Mit einem Eisportionierer ca. 20 Bällchen auf ein Backblechsetzen. Im vorgeheizten Ofen bei 175 Grad Umluft ca. 25 Min. backen. Anschließend abkühlen lassen.