

Emmental

Mühle Kleeb AG



Dorf 20
3418 Rüegsbach
Tel 034 461 14 11
www.muehle-kleeb.ch

Gefüllte Chilibrötli

Aus Chilimehl einen Brotteig herstellen und ruhen lassen.

Kleine Apérobrötchen backen. Auskühlen lassen, halbieren und aushöhlen.

Füllung (reicht für ca. 8 Brötchen mit 250 g Mehl)

100 g Käse, gerieben

100 g Magerquark

1 Ei

1 dl Rahm oder Sauerrahm

Schnittlauch

Salz, Pfeffer, Muskat

Sonnenblumenkerne zum Bestreuen

Zubereiten

Obige Zutaten, ohne Sonnenblumenkerne, mischen und würzen.

Masse in die ausgehöhlten Brötli füllen. Mit Sonnenblumenkernen bestreuen und kurz im Ofen überbacken.