



Mühle Klee AG

3418 Rüegsbach Tel. 034-461 14 11

Gefüllte Chilibrötli

Aus 500g Chilimehl einen Brotteig herstellen und ruhen lassen.

Kleine Apérobrötchen backen. Auskühlen lassen, halbieren und aushöhlen.

Füllung (reicht für ca. 16 Brötchen mit 500 g Mehl)

200 g Käse, gerieben

200 g Magerquark

2 Eier

2 dl Rahm oder Sauerrahm

Schnittlauch

Salz, Pfeffer, Muskat

Sonnenblumenkerne zum Bestreuen

Zubereiten

Zutaten, ohne Sonnenblumenkerne, mischen und würzen.

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