

Diesmal möchten wir Sie mit einem Blumengruß überraschen, der sich sehr gut für ein Muttertags- oder Sonntagsfrühstück eignet. Die Käseballchen sind sehr lecker, schnell zubereitet und werden mit Gemüsedeko ein echter Hingucker auf jedem Tisch!



Blumengruß aus Käseballchen

- | | | |
|-----------------------------|---|---|
| 150 g Cheddar Käse | → | fein reiben. Auf einem Teller flach verteilen. |
| 300 g Doppelrahm-Frischkäse | → | verrühren und bei Bedarf mit |
| Salz, Pfeffer und Chili | → | abschmecken. |
| 75 g gemahlene Mandeln | → | hinzufügen. Mit angefeuchteten Händen kleine Kugeln formen und diese in dem geriebenen Käse wälzen. Auf einer Platte dekorativ anrichten. |

Als Beilage:

Schnelle Vollkornbrötchen

- | | | |
|------------------------------|---|---|
| 350 g Weizen-Vollkornmehl | | |
| 1 Teel. Salz | → | in eine Schüssel geben. |
| 1/2 Würfel Hefe | → | in einer Schale mit |
| 1/4 l lauwarmem Wasser | → | verrühren, zum Mehl geben und den Teig gut verkneten. Diesen auf einer bemehlten Fläche zu einer Rolle formen und in gleichgroße Stücke teilen. Daraus Brötchen formen und diese auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Mit etwas kaltem Wasser besprühen oder bepinseln und mit |
| Samen oder Körnern nach Wahl | → | bestreuen und im Backofen vorbacken. |

Temperatur: 220 °C (vorgeheizt)

Backzeit: 10 Minuten

Nach 10 Minuten die Brötchen nochmals mit Wasser befeuchten und dann in weiteren 10 Minuten fertigbacken, bis sie goldgelb sind.