

Benötigte Zutaten

300 g	Dinkelmehl
1	Ei
2 EL	Backpulver
250 g	Premium Topfen
1 EL	Öl
2 EL	Premium Alpenmilch
1 TL	Salz
250 g	Premium Original Almkönig
	Sesam (hell & dunkel)
200 g	Premium Sauerrahm
	Chiliöl
	Knoblauchzehen

Sesam-Käse-Bällchen

Die herrlich duftenden Sesam-Käse-Bällchen sind nicht nur ganz einfach und rasch zubereitet – sie sind auch, dank ihrem Sesammantel, ein echter Hingucker! Am allerbesten schmecken sie lauwarm, wenn der Käse noch geschmolzen ist.

Anleitung

1. 2/3 des Käses grob reiben.

2. Käse, Mehl, Ei, Salz, Öl, Topfen, Backpulver und Milch zu einem homogenen Teig verkneten.

3. Teig im Kühlschrank 30 Minuten rasten lassen.

4. Restlichen Käse in kleine Würfel schneiden.

5. Backrohr auf 180°C Heißluft vorheizen.

6. Teigstück flach drücken und eine Käsestück mit Teig einhüllen. Bällchen formen und in Sesam wälzen.

7. Bällchen auf ein Backblech legen und ca. 20 Minuten goldbraun backen.

8. Sauerrahm mit Knoblauch, Salz und Pfeffer abschmecken und mit Chiliöl beträufeln.

9. Bällchen mit Sauerrahm-Dip servieren.

Tipp: Für eine noch feinere, elegante Note am Gaumen kann anstelle des Premium Original Almkönigs auch „Almkönig – Der Cremige“ verwendet werden.





Ein Rezept von
topfen.nockerl