

## Käsetaler oder Pizza - Party -Brötchen

### Zutaten für 16 – 18 Stück

400g Weizenmehl  
300g Speisequark  
100g Milch  
60g Olivenöl  
1Pkt Backpulver  
100g Röstzwiebeln  
250g Emmentaler, gerieben  
150g magere, kleine Schinkenwürfel  
1EL Zucker  
2 TL Oregano, getrocknet  
1 TL Salz  
¼ TL Chiliflocken



### **So funktioniert es!**

Alle oben beschriebenen Zutaten, in der Rührschüssel der Küchenmaschine, zu einem weichen, kaum klebenden Teig kneten.

Je 85g vom Teig zu einer Kugel formen und mit etwas Abstand auf den Ofenzauberer legen.

### **Backofen auf 200C vorheizen!**

Die Teigbällchen bei 200C O/U ca. 35 Minuten backen.

Anschließend auf dem Stein etwas abkühlen lassen.

### **Mein Tipp:**

Statt 250g Emmentaler nur 200g + 50g Parmesan in den Teig geben, so wird der Käsegeschmack etwas intensiver.

Oregano darf auch etwas mehr an den Teig, 3 – 4 TL so wird der typische Pizzageschmack etwas stärker.

Die Käsetaler schmecken warm sehr gut, aber auch kalt sind sie für jede Party ein ganz besonderer Snack!

**Guten Appetit!**