

Rezept Kefir-Fladen mit Käse

Produktfotos



Kurzbeschreibung

- Fluffig & zart
- Schnell gemacht
- Für Gäste oder zwischendurch

Beschreibung

Zutatenliste

1. Schritt

250 ml Grundrezept KeFir

2. Schritt

340 g Mehl (**Eigenbeschaffung**)
Zucker, 1 Prise (**Eigenbeschaffung**)

1 g oder
1 Prise oder
0,5 TL Salz (**Eigenbeschaffung**)

1 TL Backpulver (**Eigenbeschaffung**)

200 g Käse nach Wahl (**Eigenbeschaffung**)

Zubereitung

1. Am Vortag den Kefir nach Anweisung des Grundrezeptes herstellen.
2. Mehl und Kefir abmessen und zusammen mit Salz, Zucker und Backpulver zu einem glatten Teig verkneten. Teig ca. 5 Minuten ruhen lassen.
3. Währenddessen den Käse reiben und 150 g zum Teig geben und einkneten.
4. Den Teig in gleichgroße Portionen aufteilen.
5. Die Portionen jeweils zu einem Fladen formen, in die Mitte jeweils einen kleinen Haufen von dem restlichen geriebenen Käse legen, zu einem Päckchen zusammenfalten und ausrollen.
6. Den Fladen beidseitig in einer Pfanne am besten ohne Fett braten. Ggf. die Pfanne mit etwas Öl oder Butter bestreichen.

Mehr Informationen

Artikelnummer	002100399
Schwierigkeit	Leicht
Dauer	00:30
Variante	8 St.
Package Amount	8.000000

Preise

Zubehör Set



Zubehör-Set, 1 St.

CHF 21.75

- Grundausrüstung zur Herstellung von selbst gemachter Kosmetik / Seifen / Kerzen

2. Schritt

Käse nach Wahl

CHF 0.00



Backpulver

CHF 0.00

Salz, 1 g

CHF 0.00

Zucker

CHF 0.00

Mehl, 1 g

CHF 0.00

