



Ruck Zuck Knoblauchfladen ohne Hefe

Description

ZUTATEN:

350 g Mehl
50 ml Sonnenblumenöl
100 ml kaltes Wasser
1 TL Salz
1 TL Backpulver
250 g Räucherkäse, gerieben
Knoblauch und Öl
Petersilie

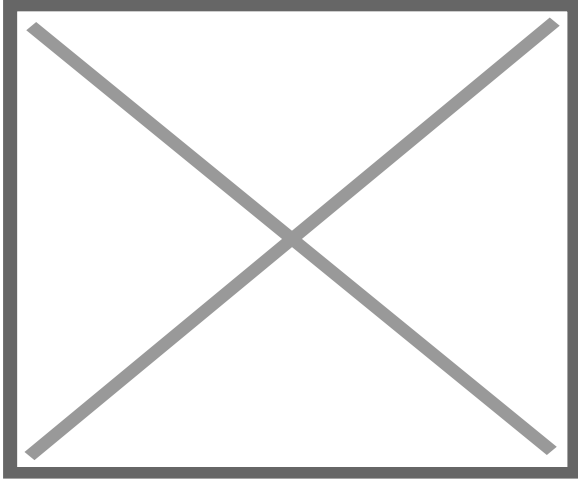
ZUBEREITUNG:

So geht es :

1. Das Mehl in eine normal große Schüssel sieben und mit Backpulver und Salz vermischen.
2. Danach den Öl und Wasser beimengen. Alles zu einem glatten Teig verkneten, davon kleine St cke abschneiden und dünn [ausrollen](#). Diese mit geriebenem Käse bestreuen, zu Kugeln formen und die Kugeln wieder zu Fladen ausrollen.
3. Jetzt in einer Pfanne ohne Fett von beiden Seiten backen und danach sofort mit dem Knoblauchöl [bestreichen](#). F rs Knoblauchöl gepressten Knoblauch mit Öl verrühren.

Geht super schnell und schmeckt total lecker!

Guten Appetit



Category

1. Kuchen und Kekse

Date Created

Oktober 20, 2022

Author

jeanny

default watermark