

BRASILIANISCHE KÄSEBRÖTCHEN



🕒 45 min

- 1** Bringe die **Milch**, das **Öl** und das **Salz** zum Kochen. Schütze diese **Flüssigkeit** über das Tapiokamehl in einer Schüssel und lasse es etwas abkühlen. Wenn die Temperatur angenehm ist, füge nach und nach den **Käse** (der türkische **Käse** entspricht am ehesten dem, den wir in Brasilien verwenden) und die **Eier** hinzu, dabei die Masse immer mit den Händen gut durchkneten. Die **Eier** werden nach und nach hinzugefügt, bis die Bindung entstanden ist und die **Brötchen**, also kleine **Bällchen**, geformt werden können.

- 2** Backe sie im vorgeheizten Backofen bei 200°C Umluft bis sie goldbraun werden, so nach ca. 20-30 min. Die **Bällchen** zerlaufen etwas.

- 3** Tipp: wir machen immer zwei Rezepte auf einmal und frieren alles ein. Wenn man sie gefroren in den Backofen stellt, bewahren sie ihre **Form** beim Backen und man hat immer welche im Eisfach parat.

- 4** Je nach Größe der **Brötchen** reichen die obigen Zutaten für ca. 50 Stück.



ZUTATEN

für 2 Portionen

500 g Mehl (Tapioka)

100 ml Milch

50 ml Öl

2 Ei(er)

Salz

500 g Käse, grob gerieben