



Käse-Chia-Kakao-Küchlein

Zutaten:

100 g weiche Butter
100 g Zucker
Vanillemühle
1 Prise Salz
3 Eier
500 g Magerquark
25 g Chiasamen
50 g Gries (Weichweizen)
2 TL Kakao
10 g Backpulver



Zubereitung:

Die Butter mit dem Zucker schaumig schlagen. Nach und nach die Eier dazugeben und mitschlagen. Vanille mahlen und die Prise Salz unterrühren.

Das Backpulver mit dem Gries mischen und mit dem Magerquark zu der Masse dazugeben. Dreiviertel der Teigmasse in die Silikonförmchen geben (8 Stück) und glattstreichen. Nun den Kakao unter den restlichen Teig mischen, Chiasamen unterrühren und auf die helle Teigflächen streichen.

Besonderheit:

Jeder kennt inzwischen die Chiasamen und ich habe auch schon ganz viele Rezepte gesehen. In diesem Rezept werden die Samen nach dem Backen recht knusprig. Man hat also fast den Eindruck, dass der dunklere Boden aus anderem Teig besteht. Interessante Mischung und sie kam sehr gut bei uns an. Positiv fanden wir, dass auch am nächsten Tag noch die Küchlein aus der Hand gegessen werden konnten, selbst in der Schultasche hielten sie stand.