

Hüttenkäse-Kräuter-Kröpfli



Zubereitungszeit

15 Minuten + 30 Minuten backen

Nährwerte

Pro Portion ca.

Kalorien: 340 kcal

Eiweiss: 12 g

Fett: 20 g

Kohlenhydrate: 34 g

Zutaten

- 1 Bund gemischte Kräuter, z. B. Petersilie, Rosmarin und Salbei
- 300 g Hüttenkäse nature
- 2 EL geriebener Parmesan
- Salz
- Pfeffer
- Paprika
- 2 Eier
- 2 Rollen rechteckig ausgewallter Kuchenteig à 320 g
- 1 EL Kernenmischung

Zubereitung

1. Backofen auf 180 °C vorheizen. Kräuter hacken. Alles mit dem Hüttenkäse und dem Parmesan mischen. Mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen. Eier verquirlen, davon 2/3 unter die Hüttenkäsemasse rühren. Rest beiseite stellen. Teig auf der Arbeitsfläche auslegen und in je 8 gleich grosse Rechtecke schneiden. Hüttenkäse auf die Rechtecke verteilen. Teigländer mit Ei bestreichen, und die Krapfen verschliessen. Mit Ei bestreichen und mit Kernenmischung bestreuen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. In der Ofenmitte 30 Minuten backen.