

Knoblauch-Käse-Küchlein

Zutaten

(für 24 Stück)

Teig :

300 g Mehl
2 ½ TL Backpulver
½ TL Natron
½ TL Knoblauchsatz
1 EL Zucker
100 g geriebenen Cheddar
60 g Butter, geschmolzen und abgekühlt
240 ml Buttermilch
1 Ei

Überzug :

30 g Butter, geschmolzen
½ TL Knoblauchsatz
½ TL gehackte Petersilie

Zubereitung

Den Backofen auf 200°C vorheizen. Ein Backblech fetten und mit Mehl bestäuben oder mit Backpapier belegen. Das Mehl und das Backpulver in eine große Schüssel sieben. Natron, Salz, Zucker und geriebenen Käse zufügen und alles gut miteinander vermischen.

In einer anderen Schüssel das Ei leicht verquirlen, die Buttermilch (Tipp siehe unten) und die geschmolzene Butter unterrühren. Zu den trockenen Zutaten geben und nur kurz vermengen, nicht zu intensiv rühren.

Mit Hilfe von 2 Teelöffeln kleine Häufchen mit ausreichenden Abstand auf das Blech setzen. Im Ofen 10 – 12 Min. backen bis die Küchlein leicht gebräunt sind.

Während der Backzeit die Zutaten des Überzugs miteinander vermischen. Die noch warmen Küchlein sofort damit bepanseln wenn sie aus dem Ofen kommen.

Keine Buttermilch im Haus ??? Einfach 225 ml Milch mit 2 EL Zitronensaft oder Essig vermischen und 5 Min stehen lassen. Ergibt ungefähr 250 ml „Buttermilch“.

Anstelle des o.g. Überzugs kann man auch geschmolzene Kräuter- oder Knoblauchbutter verwenden.

Die Küchlein eignen sich sehr gut als Beilage zu einem frischen Salat.