
Pao de Queijo - Käsebällchen

Zutaten: (für 8 Personen, etwa 30 Stück)

250 g Tapiokamehl
75 g Margarine
3 Eier
125 g Gouda und Emmentaler gemischt
30 g Parmesan
Salz
1 EL Weizenmehl

Zubereitung

Tapiokamehl und Salz in einer Schüssel mischen. Margarine schmelzen, aber nicht bräunen, darüber gießen. Weizenmehl und Eier zufügen und alles mit den Knethaken des Handrührgeräts vermischen.

Alle drei Käsesorten fein reiben und mit den Händen unter den Teig kneten.

Teig in der Schüssel mit den Händen so lange kräftig durchkneten, bis er sich vom Schüsselrand löst.

Nun auf die Arbeitsfläche geben und weiter kneten, bis er nicht mehr klebt.

Zugedeckt bei Zimmertemperatur etwa 1 Stunde ruhen lassen.

Backofen auf 220 Grad (Umluft, 200 Grad; Gas, Stufe 4) vorheizen.

Etwa walnussgroße Bällchen formen und auf gefettete Backbleche legen.

Bällchen in den heißen Ofen (mittlere Schiene) schieben und etwa 20 Minuten backen, bis sie schön goldbraun sind.

Achtung: Die Pao de Queijo sollten nicht braun werden, sondern noch hell und weich bleiben.

Und dann heiß servieren.