

Inez Schweizer, Köchin am INTERMEZZO KRUMMGASSE

Schaffhauser Nachrichten Mai 2007

Hallo, mein Name ist Inez Schweizer. Ich bin 26 Jahre alt, verheiratet und komme aus Brasilien. Die Pao de Queijo habe ich selbst gemacht, das ist eine alte Spezialität aus meiner Heimatstadt Minas Gerais. Bei diesem Rezept kann man verschiedene Füllungen verwenden, z.B. Guave, Käse usw. Viel Spass!

Rezept Pao de Queijo

Zutaten:

1 kg Magnok-Mehl

200 ml Öl

200 ml Wasser

200 ml Milch

8 Eier

1 Dessertlöffel Salz

100 g Reibkäse

Zubereitung:

Öl, Wasser und Milch zusammen aufkochen

Magnok-Mehl und Salz in einer Schüssel mischen

Flüssigkeit mit der Mehl-Salz-Mischung verrühren und erkalten lassen

Die Eier dazugeben und alles gut kneten

Den Käse dazugeben und weiterkneten

Kleine Kugeln formen, die Hände dazu mit Öl einfetten

Im Backofen bei ca. 180 Grad backen