



Henri du Vinage

Rezept Pão de Queijo

Pão de Queijo, Käsebällchen, sind ein typischer »tira-gosto«, Snack, der auf keiner Party fehlen darf.

Zutaten

5 Tassen Polvilho (Tapioca - in Asiashops erhältlich)

3 Eier

1 Tasse Öl

1 Tasse kochendes Wasser

2 Tassen geriebener Feta-Käse oder Emmentaler (im Original »queijo de minas«, Minaskäse)

Salz

1 Schuss Milch

Zubereitung

Tapioca, Öl und kochendes Wasser in eine Schüssel geben. Anschließend die restlichen Zutaten hinzufügen und mit etwas Milch zu einem geschmeidigen Teig kneten. Die Hände mit Öl einfetten und etwa 4 cm große Kügelchen rollen. Auf eingefettete oder mit Backpapier ausgelegte Bleche verteilen und bei ca. 200 °C zirka 15 Minuten backen. Wenn die Bällchen aufgegangen sind, Ofenhitze reduzieren und warten, bis sie goldbraun sind.

Bom Appetite!