

Strohballen oder „Misthaufen“

Zutaten:

500 g Quark
100 ml Sonnenblumenöl
100 ml Milch
1 Teel. Salz
2 EL Zucker
600 g Mehl
2 Pck. Backpulver
250 g geriebener Käse
250 g Schinkenwürfel
100 g Röstzwiebel

Zubereitung:

Den Quark, das Öl, die Milch, Salz und Zucker in eine **große** Schüssel geben und mit dem Handrührer gut durchrühren. Das Mehl mit dem Backpulver mischen und mit der Hand oder den Knethaken des Handrührers untermischen und durchkneten. Zum Schluss Käse, Schinken und Zwiebeln dazu geben und weiter kneten bis eine homogene Masse entstanden ist. Das muss man jetzt aber mit der Hand machen!

Den Backofen auf 180° C vorheizen. Den Teig immer in 3 cm große Kugeln formen und mit etwas Abstand auf Backbleche mit Backpapier legen. Bei mir werden es immer ca. 40 Stück. Die Strohballen für ca. 25 Minuten backen und auf einem Gitter auskühlen lassen.

Anmerkung:

Frisch schmecken die Strohballen am besten. Man kann sie aber auch vorbacken und am nächsten Tag wieder aufbacken. Einfrieren klappt auch prima.

Wenn man möchte kann man mit vielen Zutaten experimentieren. Leinsamen oder Sonnenblumenkerne schmecken super darin. Wenn man den Schinken weglassen möchte, sollte man aber $\frac{1}{2}$ Teelöffel Salz mehr zum Teig dazu tun.