

# KÄSE- BÄLLCHEN

mit  
Heinrichsthaler  
Reibekäse

SNACK & PARTYHITS

## ZUTATEN

FÜR 6 PERSONEN

2 Eier  
100 ml Milch  
100 ml Raps- oder Sonnenblumenöl  
250 g Heinrichsthaler Reibekäse Gouda  
50 g Parmesan  
180 g Tapiokamehl (Alternativ: Kartoffel- oder Maisstärke)  
etwas Butter für die Form

## ZUBEREITUNG

ca. 30 min

## ZUBEREITUNG

Unsere Käseballchen sind genauso einfach wie schnell zubereitet.

Also los geht's.

Zuerst die beiden Eier, Milch und Öl in einen Mixer geben. Dann den Heinrichsthaler Reibekäse Gouda und Parmesan hinzufügen. Um die Masse zu binden, kommen außerdem Kartoffelstärke oder alternativ Tapiokamehl in den Mixer. Jetzt alle Zutaten miteinander vermengen bis eine homogene Masse entsteht.

Nun die Muffinform mit etwas Butter einfetten, damit die Käseballchen nach dem Backen leicht zu entnehmen sind und nicht an der Form kleben. Den Teig gleichmäßig auf die sechs Förmchen verteilen.

Die Muffinform in den Backofen schieben und bei 180°C Umluft oder 200°C Ober-/Unterhitze für etwa 20 Minuten goldbraun backen.

**Tipp:**

Die Käsebrötchen direkt warm genießen. Außen schön knusprig und innen noch wunderbar warm. Ein perfekter Snack zum Frühstück oder einfach für zwischendurch.

*Guten  
Appetit!*