

Käseschnecken

Zutaten

Käseschnecken



Teig

- **600 g Weizenmehl**
- **80 ml Sonnenblumenöl**
- **90 ml Milch z.B. Hafermilch**
- **15 g frische Hefe**
- **1 EL Zucker**
- **1 TL Salz**
- **320 ml stilles Wasser lauwarm**

Füllung

- **60 g türkischer Weichkäse 60%**
- **150-200 g Käse z.B. Gouda**

@Atlas Küche

Layout & ggf. Übersetzung: waf.foodies | www-we-are-forever.com | Food Blog mit veganen & vegetarischen Rezepten

Nur für private Zwecke nutzen. Nicht für kommerzielle Zwecke verwenden. Keine Veröffentlichung, Abdruck, Weitergabe, auch nicht Auszugsweise, ohne vorherige Genehmigung. Eine Haftung für alle erdenklichen Schäden an Personen-, Sach- und Vermögensgegenständen ist ausgeschlossen. Eine korrekte Übersetzung wird nicht gewährleistet. Verwendung des Videoinhaltes von YouTube wird genehmigt durch die Creative-Commons-Lizenzen (Stand 15.02.2022).