

Topfen – Sesameckerl

Zutaten: 1 Packerl Backpulver
50 dag Dinkel- oder
Weizenmehl
50 dag Magertopfen
1/8 l Milch
3 Zweige Rosmarin
1 Teelöffel Kräutersalz
Sesam

Zubereitung: - Mehl mit Backpulver und Salz
vermengen,
- Topfen, Milch und gehackte
Rosmarinnadeln einarbeiten,
- Stangerl formen, etwas flachdrücken,
mit Milch bestreichen und mit Sesam
bestreuen,
- bei 190 Grad ca. 20 – 25 Minuten
backen;

Rosmarinmenge nach eigenem Geschmack variieren!