

Rezept

## Pão de Queijo – brasilianische Käsebrötchen

Ein Rezept von Pão de Queijo – brasilianische Käsebrötchen, am 26.05.2026

### Zutaten

<b>500 g</b> Tapiokamehl	<b>120 ml</b> Wasser
<b>120 ml</b> Sonnenblumenöl	<b>120 ml</b> Vollmilch
<b>2</b> Eier	<b>1 TL</b> Salz
<b>150 g</b> geriebener Käse, z.B. Cheddar, Gouda oder Mozzarella	<b>50 g</b> geriebener Parmesan
	<b>50 g</b> Cheddar, in Würfel geschnitten

### Rezeptinfos

**Portionsgröße** ca. 20 Brötchen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 190 kcal, 9 g F, 4 g EW, 22 g KH

### Zubereitung

1. Wasser, Sonnenblumenöl und Milch in einen Topf geben und vermischen und aufkochen.

---

2. Tapiokamehl einrühren und anschließend mit den Händen verkneten.

---

3. Eier dazugeben und verkneten.

---

4. Geriebenen Käse sowie Parmesan unterkneten und alles zu einem glatten, elastischen Teig verarbeiten.

---

5. Den Backofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vorheizen.

---

6. Aus dem Teig ca. Golfball-große Kugeln formen, diese flachdrücken und die Mitte einen Würfel Cheddar setzen. Den Käse mit Teig umschließen. Im vorgeheizten Ofen ca. 30-35 Minuten knusprig backen.