

Ausdruck vom 10. Mai 2010 von www.evgbm.de

Adresse dieser Seite im Internet:

<http://www.evgbm.de/latein.php?>

Salvete, discipuli et discipulae!

Mustea

Wie versprochen, hier für Euch das Rezept der „Mostbrötchen“ (Mustea), frei nach Cato.



Zutaten:

- 500 g Mehl (Typ 405)
- 1 Tütchen Backpulver
- 50 g Schweineschmalz mit Röstzwiebeln
- ca. 300 ml weißer Traubensaft
- 100 – 200 g Schafskäse (oder „weißer Käse“ aus Kuhmilch) oder Frischkäse
- 1 Prise Salz
- 1/2 TL gemahlener Anis
- 1/2 TL gemahlene Nelken
- 100 g geriebener Käse (Gouda)

Zubereitung:

Alle Zutaten zusammen in eine Rührschüssel geben, zu einem Teig verkneten, kleine Bällchen formen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und bei ca. 190° – 200 ° (Umluft) 20 min backen. Blech aus dem Ofen nehmen (Handschuhe!),

Brötchen mit dem geriebenen Käse bestreuen, nochmal 5 – 10 min backen (auf den Bräunungsgrad des Käses achten!). Ergibt ca. 25 bis 30 „Zwergenbrötchen“.

Bene vobis sapiat! (Es möge euch gut munden / schmecken!)

RES