Walnuss-Käsebrötchen

Zubereitungszeit:
15 Minuten + 20 Minuten Backzeit

Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie:	280 kcal	Fett:	11 g
Eiweiß:	11,1 g	Davon gesättige Fettsäuren:	4,82 g
Kohlenhydrate:	32,9 g	ungesättige Fettsäuren:	6, 17 g

Zutaten für 8 Portionen :

300 g	Mehl
1 TL	Salz
1	Päckchen Backpulver
50 g	kalifornische Walnüsse, gehackt
150 g	Käse, gerieben
250 ml	Milch

Zubereitung:

1. Mehl, Salz und Backpulver mischen. Abwechselnd geriebenen Käse, Walnüsse und Milch zugeben und zu einem Teig verkneten.

2. Aus dem Teig acht kleine Brötchen formen und auf ein Backblech geben.

3. Im vorgeheiztem Backofen bei 180°C auf mittlerer Schiene ca. 20 Minuten backen.

4. Brötchen aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.