

Olivenblätter-Weckerl



Das brauchen Sie dafür:

Zutaten:

400 g Mehl
250 g Magertopfen
100 g Haferflocken
70 ml Olivenöl
2 Eier
5 Olivenblätter
1 EL Honig
1 EL Backpulver
Salz

Zum Bestreuen: verquirltes Ei, Haferflocken.

So geht's:

Die Olivenblätter zerkleinern und einen Tag in Olivenöl einlegen. Alle Zutaten zu einem geschmeidigen Teig verkneten und zu etwa 15 Weckerl formen. Die Weckerl etwas rasten lassen, mit Ei bestreichen und mit Haferflocken bestreuen. Im vorgeheizten Ofen bei 175 Grad etwa 15 bis 20 Minuten goldgelb backen.