

## Oliven im Teigmantel

(ca. 35 Kugeln)

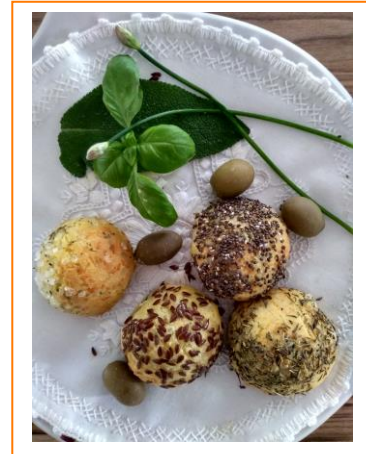
### Zutaten

#### Teig:

40	g	Kartoffelstärke
80	g	Maismehl
80	g	Reismehl
1/2	TL	Johannisbrotkernmehl
100	g	Butter
60	g	Kräuterfrischkäse
2		Eier (Klasse M)
300	g	Gouda, gerieben 45 % Fett i. Tr.
		Jodsalz, Pfeffer, Thymian

#### Füllung:

35		Oliven
		Sesam, Jodsalz, Chiasamen, Leinsamen, Thymian etc. zum Bestreuen



### Zubereitung

- Kartoffelstärke mit glutenfreiem Mehl und Johannisbrotkernmehl in einer Schüssel mischen
- Glutenfreies Mehl mit Butter, Kräuterfrischkäse, Ei und Gouda zu einem Teig kneten. Eventuell noch etwas glutenfreies Mehl oder Wasser zufügen. Gewürze zufügen
- Teig für 1 Stunde in den Kühlschrank stellen
- Teig zu einer Rolle formen und jeweils ca. 1 cm dicke Scheiben abschneiden
- Teigscheiben etwas flach drücken, je eine Olive in die Mitte legen, mit Teig umhüllen und zu einer Kugel formen
- nach Belieben mit Gewürzen oder Samen bestreuen und im Backofen bei 180° Grad ca. 20 Minuten backen

### Nährstoffangaben

	Kcal	KJ	Eiweiß	Fett	Kohlenhydrate	KE	Ballaststoffe
<b>Gesamt:</b>	3226	13503	107,0 g	236 g	178 g	18	18,5 g
<b>Pro Kugel:</b>	<b>92</b>	<b>385</b>	<b>3,0 g</b>	<b>6,7 g</b>	<b>5,0 g</b>	<b>1</b>	<b>0,5 g</b>