

Low Carb Pizzaweckerl

Zutaten

- 80 g geriebener Pizzakäse
 - 100 g Topfen (Quark)
 - 100 g Frischkäse (Doppelrahmstufe)
 - 90 g Leinsamenmehl
 - 50 g Mandelmehl
 - 3 Eier
 - 1/2 TL Salz
 - 1 TL Pizzagewürz (zB Bruschetta Gewürz)
 - 1 TL Backpulver
- zum Bestreuen: etwas geriebener Pizzakäse
oder Leinsamen



Zubereitung

Ofen auf 180 Grad Heißluft vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.

Alle Zutaten in einer Schüssel miteinander vermischen. Es entsteht ein sehr feuchter Teig.

Hände mit kaltem Wasser nass machen und aus dem Teig ca. 7-8 Weckerl formen. Am besten man formt Knödel und drückt sie etwas zusammen. Die Weckerl gehen nämlich nicht mehr wirklich auf und ändern ihre Form beim Backen auch nicht mehr wirklich. Mit Käse oder Leinsamen bestreuen.

Die Weckerl ca. 45 Minuten backen. Herausnehmen und abkühlen lassen.

Die LowCarb Weckerl bleiben mehrere Tage frisch und saftig.