

Hackfleischküchle aus der 12er-Snack Form von Pampered Chef®

Kann aber auch im Grundset oder auf dem großen Ofenzauberer zubereitet werden.



Leckere Hackfleischküchle aus dem Backofen und der Stoneware Muffinform von Pampered Chef®

Zutaten:

1000 g gemischtes Hackfleisch

2 Eier

2 altbackene Brötchen

4 TL getrocknete oder frische Petersilie

2 Tüten Zwiebelsuppe

2 TL geräuchertes Paprikapulver (ich verwende Ankerkraut *unbezahlte Werbung*)

3 EL Senf

2 EL Schmand

Zubereitung:

Zuerst schneide ich die Vortagsbrötchen in kleine Würfelchen und darüber gieße ich die Eier die ich zuvor mit einer Gabel aufgeschlagen habe. Vermische die Masse gut und lasse diese etwas in die Brötchenwürfel einziehen.

Nun gibst du die restlichen Zutaten hinzu und vermischst das Ganze gut miteinander, sodass alle Zutaten gut miteinander vermischt sind.

Forme 12 Hackfleischküchle und lege diese in die 12er-Snack Stoneware Muffinform von Pampered Chef®

Heize deinen Backofen **auf 230°C/Ober-/Unterhitze/Rost/mittleres Einschubfach/ca. 30 Minuten** schön braun backen/schmoren.

Bleibe wie immer auf Augenkontakt, da jeder Backofen ein anderes Ergebnis liefert.

Viel Freude mit meinem Rezept das ganz schnell und unkompliziert zubereitet ist.

Martina Ziehl mit Pampered Chef®

Pampered Chef® Onlineshop von Martina – www.pamperedchef.eu/ziehl

Folgende Pampered Chef® Produkte kamen hier zum Einsatz:

12er-Snack die Stoneware Muffinform

Kleine Kochzange

Ofenhandschuhe Packs An!

Kuchengitter