

Marua`s Karise



Das brauchst du:

- 1 Paket Grieß,*
- 1 Päckchen Backpulver,*
- 1 Päckchen Vanillinzucker,*
- 1 Becher Sonnenblumenöl,*
- 1 Tüte Milch,*
- 1 Becher Kokosraspeln,*
- ½ Becher Zucker,*
- 1 Teelöffel Zimt,*
- 100g Mandelsplitter,*
- 100g Sesam*

*Küchenutensilien: große Schüssel, Mixer,
Backblech, Backpapier*

So gelingt`s:

- 1. Gib alle Zutaten in die Schüssel hinein.*
- 2. Verrühre alles mit dem Mixer.*
- 3. Das Backblech hast du mit Backpapier ausgelegt und füllst die Teigmasse darüber.
Bestreue den Teig mit Mandelsplittern und Sesam.*
- 4. Heize den Ofen auf 175 Grad vor.
Backe Karise etwa 30 Minuten, bis der Belag gold- braun ist.*

MARUA STAMMT AUS DEM IRAN UND FÜHLT SICH BEI UNS UNHEIMLICH WOHL.

