



# CUÑAPÉ

## Bolivianische Käsebällchen

### Zutaten für 4 Portionen

500 Gramm Tapioka-Mehl



200 Milliliter Milch



60 Milliliter Wasser



100 Milliliter Sonnenblumenöl



1 gestrichener Esslöffel Salz



1 Ei Größe M



250 Gramm geriebenen Käse  
zum Beispiel ein Gemisch aus  
Parmesan und mittelalten Gouda



Leckeres aus Südamerika!



### Schritt 1

Wasser und Milch zusammen mit Öl und Salz in einem Topf zum Kochen bringen. Den Topf vom Herd nehmen und das Tapiokamehl nach und nach dazugeben und mit einem Kochlöffel schnell unterrühren.

Das Ei in den Teig gleiten lassen. Alles zu einem geschmeidigen Teig verrühren.

### Schritt 2

Zum Schluss den geriebenen Käse zufügen.

Den Teig am besten mit den Händen weiter kneten.

Sollte er zu klebrig sein, noch etwas Tapiokamehl untermengen. Der Teig hat eine weiche Konsistenz.

Um ihn besser zu bearbeiten, sollte er für 1 Stunde im Kühlschrank ruhen.

### Schritt 3

Aus dem gekühlten Teig Tischtennisball große Kugeln formen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und die Teigkugeln mit etwas Abstand darauf verteilen.

Für 20-25 Minuten auf der mittleren Schiene bei 180-200°C Umluft goldgelb backen.

### Servieren

Am Ende der Backzeit sind die Käsebällchen von außen leicht knusprig und von innen herrlich weich.

Am besten schmecken sie direkt warm aus dem Ofen mit einem frischen Salat.

### Kennst du das?

#### CUÑAPÉ

*sind Käsebällchen und in ganz Südamerika ein beliebter Snack. In Bolivien heißen sie Cuñapé, in Brasilien Pão de Queijo. Es gibt viele Abwandlungen für dieses Rezept.*

### Weißt du das?



#### TAPIOKAMEHL

*Die Stärke der Maniokwurzel heißt Tapioka und wird als Tapiokastärke oder Tapiokamehl verkauft – beides ist die reine Stärke der Maniokwurzel, weiß und sehr fein pudrig wie Puderzucker. Man erhält sie in Asia-Märkten meist unter dem Namen Polvilho azedo.*

