

# Käse-Nusstaler

## Zutaten:

- 40 gr. Nüsse und Kerne
- 100 gr. Mandelmehl
- 100 gr geriebener Käse (Edamer z.B.)
- 2 Teel. Chiasamen
- 100 ml Wasser
- Thymian
- Getr. Chiliflocken
- Salz,
- Pfeffer



## Zubereitung:

Alle Zutaten miteinander vermischen, zu Kugeln formen und flach drücken.

Auf Backpapier aufs Backblech legen und noch ein paar Nüsse drüber streuen.

Bei 200 Grad für 20 Min. Bei Ober-Unterhitze backen bis die Taler goldbraun sind.