



## Olivenpralinen

Für ca 20st.

### Zutaten

200 g schwarze Oliven, entsteint

100 g gesiebttes Vollkornmehl

1 Msp Weinstein-Backpulver

150 g Schafskäse

150 g sehr kalte Butter

1-2 EL Patatas Bravas Dip

1 EL Thymian frisch

### Zubereitung

Die Oliven hacken. Mehl und Backpulver mischen. Den Schafskäse zerkrümeln. Die Butter in kleine Würfelchen schneiden. Patatas Bravas Dip **trocken** dazugeben, den Thymian hinzufügen und alles gut vermischen.

Alle Zutaten rasch mit kühlen Händen formen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und für 1 Stunde kühl stellen.

Den Backofen auf 180 Grad Celsius vorheizen und die Olivenpralinen im heißen Ofen 15 Minuten backen.

Die Pralinen sind eine schöne Ergänzung zu einem Grillbuffet oder einfach nur so als Beilage.

Geschmack erleben.