

# Milk rolls with cheese

12 stuks



## Ingridients

- 140 gr bloem
- 1 ½ thl venkelzaad
- 2 eieren
- 1 wit van ei
- 300 gr melk
- 40 gr boter
- ½ thl zout
- En snuifje peper
- 1 thl bakpoeder
- 200 gr geitenkaas ( feta of verse mizithra) in stukjes
- 100 gr gruyère kaas in stukjes



1. Verwarm de oven op 200 ° C
2. Doe de bloem en de venkelzaadjes in de MB en maal **30 sec /snel 10** en zet apart.
3. Doe de eieren, eiwit, melk , boter en pezo in de MB en warm: **2 min / 37°C/ snel 5**.
4. Voeg het venkel-bloemmengsel en bakpoeder toe in de MB en mix: **1 min / snel 5**.
5. Voeg de geiten – en gruyère kaas toe en hak **turbo / 1sec /2 tot 3 keer**.
6. Giet het deeg in ingevette muffinvormen.
7. Bak 20 min in voorverwarmde oven van 200 °C.

Tip: Heerlijk bij een salade.

Bron: travelling with thermomix

[www.ingridients.be](http://www.ingridients.be)