

# Gefüllte Käsebäckerei

ca. 20 Stück



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



## Zutaten:

### Mürbteig:

200 g glattes Mehl  
50 g Speisestärke  
1 KL Dr. Oetker Backpulver  
Salz  
1 Eiklar (Größe M)  
½ Dotter (Größe M) (10 g)  
2 EL Wasser  
100 g weiche Butter

### Zum Bestreichen:

½ Dotter (Größe M) (10 g)  
1 KL Milch

### Zum Bestreuen:

geriebener Parmesan  
Kümmel ganz  
Mohn ganz

### Käsecreme:

50 g weiche Butter  
ca. 80 g Streichkäse (2 Ecken)  
Salz  
Paprikapulver

## 1 Mürbteig:

Für den Teig Mehl mit Stärke und Backpulver vermischen und in eine Rührschüssel sieben. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit dem Handmixer (Knethaken) zu einem glatten Teig verkneten. In Frischhaltefolie gewickelt ca. 40 Min. kalt stellen.

2 Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 3 mm dick ausrollen. Quadrate (4 x 4 cm) ausschneiden und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

## 3 Zum Bestreichen:

Dotter mit Milch versprudeln, die Teigstücke damit bestreichen und mit Käse, Kümmel oder Mohn bestreuen.

4 Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

**Ober-/Unterhitze 170 °C**

**Heißluft 150 °C**

**Backzeit: ca. 10 Minuten**



5 Käsecreme:

Für die Creme die Butter mit dem Handmixer (Rührstäbe) schaumig rühren. Den Käse nach und nach dazugeben, mit Salz und Paprika würzen und gut verrühren. Die Hälfte der Gebäcke auf der Backseite mit Creme bestreichen und die übrigen Gebäcke mit der Backseite darauflegen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Die Käsebackerei beliebig mit Käse, Nüssen und Petersilie verzieren.

