


Gefüllte Käsebackerei

etwa 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
etwa 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: etwa 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 vor dem Servieren beliebig mit Käse, Nüssen und Petersilie verzieren.