



Pikantes Butter-Käsegebäck

Schritt 1: Je nach Vorliebe und Geschmack rezenten Käse mit der Microplan Reibe raspeln. Je feiner der Käse gerieben ist, desto leichter funktioniert das Teigkneten.

Schritt 2: Den geriebenen Käse, die Butter, das Mehl, Salz, etwas Pfeffer und ein wenig geriebene Muskatnuss in eine große Schüssel geben. Alles mit der Hand zügig durchkneten bis sich eine homogene, leicht klebrige Masse gebildet hat.

Schritt 3: Die Käsemasse auf kleinen Blätter Backpapier oder auf A4 Papierbögen verteilen und zu ca. 1,5 – 2 cm dicken Platten formen. Ggfs. kann man für diesen Arbeitsschritt ein Nudelholz verwenden, es geht aber auch gut mit der Hand, da die Masse gut formbar ist und nicht klebt. Das Papier mit den Teigplatten im Kühlschrank ca. 30 Minuten kühl stellen, bis die Käse-Butter-Mehl Mischung wieder fest geworden ist. Alternativ kann man auch eine Platte ins Tiefkühlfach legen; in diesem Fall ist der Teig schon nach 5 Minuten fest.

Schritt 4: Den Backofen auf ca. 180° C. Umluft vorheizen. Einen Papierbogen mit der gekühlten Teigplatte auf eine Arbeitsfläche legen und mit einer Metallform ausstechen: Romben, Vierecke, Kreise, Dreiecke... der Fantasie sind keine Grenzen gesetzt. Einen Bogen Backpapier oder eine Silikon Backmatte (Silpat) auf ein Gitterrost legen und die ausgestanzten Formen auslegen.

Schritt 5: Eigelb mit einem Spritzer kaltem Leitungswasser verrühren und die Teiglinge bestreichen. Danach mit Sesamkörnern, Mohn, Kümmel und Käsestreifen bestreuen oder mit Nüssen und Mandeln belegen.

Schritt 6: Die fertig dekorierten Teiglinge im Ofen ca. 8 – 10 Minuten goldgelb backen. Sobald sich die ersten dunkelbraunen Stellen bilden, Blech aus dem Ofen nehmen und das Gebäck gut auskühlen lassen. In kleinen Schälchen anrichten und bei Zimmertemperatur servieren. Übrigens: Käsegebäck eignet sich besonders gut zum Aperitif.

Weintipp: Champagner, Crémant, Winzersekt oder ein trockener Weißwein sind perfekte Begleiter und passen immer.



Zutaten (für 4 Personen als Dessert)

- 150 g geriebener pikanter* Käse
- 225 g kalte Butter
- 300 g Mehl Type 550
- 1 TL Salz
- Muskatnuss, weißer Pfeffer
- 3 Eigelb zum Bestreichen
- Für den Belag: Nüsse, Mandeln, Blauohn, Kümmel, Sesam

* würzige Sorten Hartkäse wie Appenzeller, Emmentaler, Gruyère, Parmesan; milde Sorten wie Gouda oder Butterkäse eignen sich hingegen nicht so gut.

Zubereitungszeit: 10 Minuten
plus 30 Minuten Kühlzeit und
10 Minuten Backzeit.

Quelle: eigenes Rezept