

Käse - Königsküchlein

Kategorien: Gefüllt, Gebäck, Kleingebäck, Kuchen, Pikant

Zutaten für: 1 Rezept

Blaetterteig

FUER DIE FUELLUNG

4		Eiweiss
80	Gramm	Zucker
50	Gramm	Butter
80	Gramm	Schnittkaese
50	Gramm	Walnuesse; geroestet
50	Gramm	Kandierte Kirschen
50	Gramm	Rosinen
110	Gramm	Mehl
100	Gramm	Aprikosen-Konfituere
50		Mandelstifte

Anleitung:

Den Blaetterteig duenn ausrollen und kalt ausgespuelt, konische Formen von 8 cm Durchmesser damit auskleiden. Den restlichen Teig in Schmale Streifen schneiden. Fuer die Fuellung Eiweiss und Zucker zu steifem Schnee schlagen. Backofen auf 180 GradC vorheizen. Die Butter cremig ruehren. Kaese reiben oder in kleine Wuerfel schneiden, Walnuesse und Kirschen grob backen und mit den Rosinen und Dem Mehl unter die cremige Butter ruehren. Zum Schluss den steifgeschlagenen Schnee unterziehen und in die Masse In Foermchen fuellen. Die Oberflaeche gitterfoermig mit Blaetterteigstreifen belegen. Im Backofen 18 bis 20 min. backen. Die Aprikosen-Konfituere erhitzen, Die Kuechlein damit aprikotieren und mit den Mandelstiften bestreuen. Getraenkeempfehlung: Dieses ungewoehnliche Kaesegericht verlangt nach einem besonderen Wein, etwa einer Beerenauslese. Sonst ist eigentlich nur noch weisser Traubensaft dazu empfehlenswert.