

Käse - Kranz

Kategorien: Kuchen, Pikant, Käse, Brandteig

Zutaten für: 1 Rezept

125	Gramm	Mehl
4		Eier (Zimmertemperatur)
125	Gramm	Wasser
125	Gramm	Butter
100	Gramm	Emmentaler
1		Eigelb zum Bestreichen

Anleitung:

Eine Hälfte des Käses würfeln, die andere fein reiben. Wasser und Butter zum Kochen bringen und salzen. Topf vom Herd nehmen und das Mehl mit einem Schwung hinzugeben und umrühren. Topf wieder auf die Herdplatte setzen und den Teig rühren, bis er sich löst. Topf wieder vom Herd nehmen und Eier nach und nach langsam einzeln unterrühren. Dann erst den geriebenen, anschließend den gewürfelten Käse unterrühren. Kleine Häufchen auf ein Backblech mit Backpapier als einen Kranz setzen.

Den Backofen auf 200° - 220° vorheizen und den Kranz 20 bis 25 Minuten backen. Kurz vor Ende der Backzeit mit Eigelb bestreichen und zum Schluß noch (evtl.) mit etwas Emmentaler bestreuen.

Schmeckt zu Wein und Salat.