

Gefülltes - Käsegebäck*

Zutaten für: 1 Rezept

Blätterteig
Oder
Käseteig

FÜLLUNG

1	Teil	Hartkäse fein gerieben (gemischt)
1	Teil	Speisequark
1	Teil	Butter

Anleitung:

Man nehme Käse; Käse/Blätterteig oder nur Blätterteig dünn ausrollen etwa 2-3 mm mit

Käsefüllung: Verhältnis 1 Teil Käse fein gerieben, dieses kann auch gemischter Hartkäse sein, 1 Teil Quark und 1 Teil Butter. Butter schaumig rühren nun den Quark, und den geriebenen Käse hinzugeben und vermischen eventuell würzen. Sollte die Käsemasse nach dem Backen zu weich sein zur Füllung etwas Mondamin zugeben. Test: Machen Sie etwas von der vertigen Käsemasse 2-3 Portionen auf ein Kuchenblech und im Backofen backen um zu sehen ob die Masse zusehr läuft und ob sie nach dem abkühlen zu weich ist.

Ausgerollten Teig mit dem Messerrücken in Quatrare 3x3 cm Makieren nicht durchdrücken. An den Makierten stellen dünn mit Wasser bestreichen, mit Lochtülle Nr.5 die Käsemasse in die Mitte der Quatrare kleine Häufchen etwa 0,5 cm hoch spritzen.

Nun eine Teigplatte von gleicher Größe auflegen und in den Zwischenräumen wo kein Quark gespritzt wurde mit dem Messerrücken leicht andrücken, dann mit Ei bestreichen und die Teigplatte in den angedrückten stellen " Quadrate" von 3x3cm mit dem Teigrädchen schneiden.

Tipp: Geht vielleicht auch mit der kleichen Form mit der Ravioli gemacht werden, Ravioliform. Eignet sich auch ungebacken einzugefrieren und wenn gefroren in Plastiktüten oder Plastikboxenfüllen.

Mit Kümmel, Brezelsalz, Mohn, Sesam eca. Bestreuen auf mit Blechreinpapier belegtes Blech legen und abbacken 160°C ca.15min. Eine Delikatesse zu Wein und Aperitif.