

Käse - Happen

Kategorien: Plätzchen, Pikant

Zutaten für: 4 Portionen

| | | |
|-----|-----------|-----------------------|
| 50 | ml | Öl |
| 1 | | Ei |
| 250 | Gramm | Mehl |
| 50 | ml | Milch |
| 1 | | Eigelb |
| 125 | Gramm | Magerquark |
| 50 | Gramm | Gorgonzola |
| 1 | Pack. | Backpulver |
| 1/2 | gestr. TL | Salz |
| 100 | Gramm | Geraspelter Käse |
| 75 | Gramm | Geraspelter Goudakäse |

Anleitung:

Quark mit Milch, Öl, Ei und Salz verrühren. Goudakäse und das mit Backpulver gemischte Mehl unterkneten. Den Teig dünn ausrollen und 48 Plätzchen (7 cm Ø) ausstechen. Eigelb mit Milch verrühren, 24 Plätzchen am Rand damit bestreichen. Je ein Stück Gorgonzola auf die Plätzchen geben und mit den übrigen Plätzchen bedecken. Ränder andrücken.

Happen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen, mit Eigelbmilch bestreichen, mit Käse und Paprika bestreuen und in den vorgeheizten Backofen setzen.

Tip: Geht auch mit der Raviolieförmchen, dann sind die Stücke etwas kleiner.

E: Mitte. T: 175 GradC / 25 bis 30 Minuten.