

Käse - Rauten Prof.

Kategorien: Pikant, Käse, Teig, Profi

Zutaten für: 1 Rezept

500	Gramm	Weizenmehl
125	Gramm	Butter oder Margarine
3		Eier
1	Messersp.	Ammonium
	Etwas	Zitronenabgeriebenes
125	Gramm	Feingeriebener Schweizerkäse
100	Gramm	Sahnequark

Anleitung:

Butter, Eier, Sahnequark sowie die Aromen werden glattgerührt. Nun gibt man die übrigen Zutaten hinzu und bereitet aus dem Ganzen einen rollfähigen Teig, den man wieder etwas ruhen läßt. Nach dieser Zeit rollt man ihn zu einer dünnen Platte aus, die man mittels eines gezackten Rädchens in Rauten schneidet und auf saubere, leicht gefettete Backbleche legt. Hier streicht man sie an und bestreut sie mit einem Gemisch, das aus feingeriebenem Schweizerkäse, etwas Salz und Kümmel besteht. In mittelheißem Ofen goldgelb backen und wie oben beschrieben