

Käsecreme für Fours mit Mürbteig oder Brandteig

Kategorien: Pikant, Käse, Füllung

Zutaten für: 1 Rezept

250	Gramm	Butter,
4		Eigelb
100	Gramm	Feingeriebener Parmesankäse
50	Gramm	Schweizer Käse
		Salz, Paprika, etwa
1/8	Ltr.	Geschlagene Sahne
	Etwas	Weinbrand

Anleitung:

Die Käsesorten werden fein gerieben und unter die schaumig gerührte Butter gegeben. Dazu kommen nach und nach die Eigelb und das Gewürz. Zuletzt zieht man die geschlagene Sahne unter.

Füllt die Creme in einen Spritzbeutel mit Loch-, oder Sterntülle und füllt die gebackenen Teilchen.