

Käseküchlein aus Russland (Vatruschki)

Kategorien: Käse, Küche, Land, Pikant, Plätzchen

Zutaten für: 4 Portionen

1	500 g Mehl
1	2 Eier
1	1 TL Salz
1	1 Pr. Zucker
1	250 g Butter
1	500 g Philadelphia (Frischrahmkäse)
1	4 Eigelbe
1	2 Eier, verquirlt

Anleitung:

Mehl, 2 Eier, Salz, Zucker und Butter zu einem Mürbeteig verkneten und im Kühlschrank zugedeckt 30 Min. ruhen lassen. Den Frischkäse durch ein Sieb in eine Schüssel streichen. Eigelbe, Salz, Zucker und zum Schluss flöckchenweise die weiche Butter unterrühren. Die Masse in einen Spritzbeutel füllen und ebenfalls in den Kühlschrank legen. Backofen vorheizen. Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben, den Teig darauf ca. 1/2 cm dick ausrollen. Runde Plätzchen, ca. 5 cm, ausstechen. Plätzchen auf ein Backblech legen, jedes Plätzchen mit einem großen Klecks Käsemasse versehen. Käsemasse mit Ei bestreichen und auf der mittleren Schiene backen.

Zubereitung: 50 Min.

Backzeit: 15 Min.

Temperatur: 180 ° C

Ergibt 4 Bleche, ungefähr 140 Stück Vatruschki noch warm servieren. Veränderung: 1 Bund kurz abgespülten, trocken geschüttelten und sehr fein geschnittenen Schnittlauch oder zwei geriebene Schalotten unter die Käsemasse rühren. Als Beilage zu Borschtsch oder anderen Eintopfsuppen, als Knabbergebäck oder als Paryhappen