

Käsezungen - Schweizer

Kategorien: Pikant, Käse, Plätzchen

Zutaten für: 1 Rezept

Anleitung:

Aus Käseblättereig sticht man kleine Plättchen im Durchmesser von 3 cm aus. Diese legt man auf feingeriebenen Schweizer Käse und rollt sie hierin zu einem Oval. Nach dem Backen und Abkühlen werden je zwei mit Schweizer Käsebuttermilchcreme zusammengesetzt, die Seiten damit eingestrichen und ebenfalls in feingeriebenem Schweizer Käse gerollt. Die Oberfläche der Zungen bestäubt man leicht mit Paprika.

:Stichworte :Pikant,Käse,Teig