

Cheddar-Hasen

Pikantes Gebäck mit Käse zum Osterbrunch

etwa 20 Stück



gelingt leicht



bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Knetteig:

150 g Cheddarkäse

250 g Weizenmehl

1 Pck. Dr. Oetker Original Backin

1 Be. Dr. Oetker Crème fraîche

Classic

½ TL Salz

25 g tiefgekühlte italienische
Kräuter

1 Vorbereiten:

Käse fein reiben. Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 Knetteig:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und mit einem Mixer (Knethaken) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig auf gut bemehlter Arbeitsfläche etwa 2 cm dick ausrollen oder mit den Handflächen gleichmäßig flach drücken. Mit einem Hasen- oder Ostereiausstecher (etwa 6-7 cm) österliche Motive ausstechen. Teigmotive mit etwas Abstand auf das Backblech legen und in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 12 Minuten



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

- 3 Die Cheddar-Hasen am besten warm, nach Belieben mit einem Dip servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Das pikante Gebäck kann gut vorbereitet und eingefroren werden. Das aufgetaute Gebäck etwa 5 Min. bei Backtemperatur aufbacken.

