

Gebackene Käseplatte

Eine bunte Käse-Obstplatte, die warm serviert wird

etwa 16 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech (40 x 30 cm):

Fett

Knetteig:

300 g Weizenmehl

½ TL Dr. Oetker Original Backin

½ TL Salz

1 Eigelb (Größe M)

etwa 3 ½ EL Wasser

25 g geriebener Parmesan

175 g weiche Butter oder
Margarine

Belag:

150 g Blauschimmelkäse, z. B.
Cambozola

5 Scheiben mittelalter Gouda
250 g Camembert (Rahm-
Camembert)

150 g Schafskäse

175 g Schmelzkäse mit
Walnusskernen

125 g rote Weintrauben

340 g Ananasscheiben
(Abtropfgew.)

175 g grüne Weintrauben

3 Kiwis

6 Pfirsichhälften aus der Dose

1 Knetteig:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten. Teig in Frischhaltefolie gewickelt etwa 30 Min. kalt stellen. Backblech fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 220 °C
Heißluft etwa 200 °C

- 2 Inzwischen für den Belag den Käse vorbereiten: Blauschimmelkäse in Scheiben, Camembert in kleine Scheiben, Schafkäse in kleine Würfel und den Schmelzkäse in dicke Streifen schneiden. Weintrauben jeweils waschen, halbieren und entkernen. Kiwis schälen und in Scheiben schneiden. Ananas und Pfirsiche jeweils getrennt auf einem Sieb abtropfen lassen.



- 3 Teig auf dem Backblech zu einer Platte (etwa 35 x 30 cm) ausrollen und mit einer Gabel mehrfach einstechen. Backblech in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 17 Min.

Gebäckplatte auf dem Backblech auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

- 4 **Belag:**
Jeder Käsesorte wird eine bestimmte Obstsorte zugeordnet. Das vorbereitete Obst auf die Gebäckplatte legen und mit dem jeweiligen Käse belegen. Backblech nochmals in den Backofen schieben und so lange backen, bis der Käse anfängt zu zerlaufen. **Herdeinstellung: siehe oben**

Backzeit: etwa 7 Min.

Die "Käseplatte" sofort servieren.

