

# Käse-Oliven-Taler

Pikante Käse-Plätzchen mit Oliven

etwa 40



gelingt leicht

bis 20 Minuten



## Zutaten:

### Für das Backblech:

Backpapier

### Knetteig:

100 g Weizenmehl

2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

40 g geriebener Parmesan

200 g geraspelter Emmentaler

60 g weiche Butter

80 ml Milch

### Außerdem:

etwa 20 gefüllte Oliven mit Paprika

## 1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**

**Heißluft etwa 160 °C**

## 2 Knetteig:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Parmesan, Emmentaler, weiche Butter und Milch zufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem glatten, weichen Teig verarbeiten. Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche nochmals kurz durchkneten, Menge halbieren und jede Hälfte zu einer etwa 40 cm langen Rolle formen. Jede Rolle in etwa 20 gleich große Stücke schneiden und zu Kugeln formen. Oliven halbieren, je eine Hälfte mit der Schnittfläche nach oben tief in die Teigkugeln drücken und auf das Backblech legen. Blech in den Ofen schieben.

**Backzeit: etwa 15 Minuten**



## Versuchsküche

### Rezepte und Tipps

- 3 Gebäck mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen oder lauwarm servieren.

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Sie können die Taler gut einfrieren. Die aufgetauten Taler vor dem Verzehr etwa 5 Min. bei Backtemperatur aufbacken.

