

Käsegebäck

Pikantes Käsegebäck mit Emmentaler für die nächste Party, zum Grillen oder fürs Picknick - Schnell und einfach Käsegebäck zubereiten.

etwa 35 Stück



etwas Übung erforderlich

bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier
Fett

Brandteig:

250 ml Milch
60 g Butter
1 Pr. Salz
frisch gemahlener Pfeffer
1 Msp. gemahlene Muskatnuss
125 g Weizenmehl
etwa 3 Eier (Größe M)
1 Msp. Dr. Oetker Original Backin
100 g Emmentaler fein gewürfelt
75 g Dr. Oetker Crème fraîche Classic
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene
Orangenschale

Wie backe ich leckeres Käsegebäck?:

1 Vorbereiten:

Backblech fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C
Heißluft etwa 180 °C

2 Brandteig zubereiten:

Milch mit Butter in einem kleinen Topf aufkochen. Topf vom Herd nehmen. Mehl mit Salz, Pfeffer und Muskat mischen und auf einmal in die heiße Flüssigkeit geben. Alles mit einem Kochlöffel zu einem glatten Teigkloß verrühren, dann etwa 1 Min. unter ständigem Rühren erhitzen ("abbrennen") und in eine Rührschüssel geben. 2 Eier **nacheinander** mit dem Mixer (Knethaken) auf höchster Stufe unter den Teig arbeiten. Das letzte Ei verquirlen und nur so viel davon unter den Teig arbeiten, bis er stark glänzt und in Spitzen an dem Knethaken hängen bleibt. Backin erst unter den kalten Teig rühren. Zuletzt Käsewürfel, Crème fraîche und Finesse unterarbeiten.



Versuchsküche Rezepte und Tipps

- 3 Mit Hilfe von 2 Teelöffeln walnussgroße Teighäufchen auf das Backblech setzen und in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 25 Min.

Während der ersten 15 Min. Backzeit die **Backofentür nicht öffnen**, da das Gebäck sonst zusammenfällt. Mini-Windbeutel auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

