




Knuspertaler mit Ziegenfrischkäse

Ein pikantes Gebäck mit Ziegenkäsecreme und frischen Kräutern

etwa 35 Stück    gelingt leicht  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Knetteig:

250 g Weizenmehl
½ gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
½ TL Salz
100 g weiche Butter oder Margarine
100 g Ziegenfrischkäse

Füllung:

50 g Dr. Oetker Crème fraîche
Gartenkräuter

Belag:

100 g Ziegenfrischkäse
75 g Dr. Oetker Crème fraîche
Gartenkräuter
Salz
frisch gemahlener Pfeffer
Basilikum oder Kresse

1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C

Heißluft etwa 180 °C

2 Knetteig:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten für den Teig hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche kurz durchkneten und zu einem Quadrat (etwa 30 x 30 cm) ausrollen. Mit Crème fraîche Kräuter bestreichen und Platte eng aufrollen. Schnecke in knapp 1 cm dicke Scheiben schneiden, auf das Backblech legen und backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 20 Minuten

Taler mit dem Backpapier vom Backblech ziehen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.



3 Belag:

Ziegenkäse mit Crème fraîche Kräuter verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Creme auf den Talern verteilen, mit Kräutern verzieren und sofort servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- In gut schließenden Dosen kann man die Knuspertaler - ohne Belag - gut aufbewahren.

