

Rosmarin-Käse-Rhomben

Ein pikantes Gebäck mit Appenzeller Käse für die Grillparty oder den Brunch.

etwa 60 Stück



gelingt leicht

bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Hefeteig:

4 Zweige Rosmarin

150 g Appenzeller Käse

375 g Weizenmehl

1 Pck. Dr. Oetker Hefeteig Garant

1 EL grobes Meersalz

frisch gemahlener Pfeffer

75 g weiche Butter oder Margarine

250 g Speisequark (Magerstufe)

100 ml Milch

Zum Bestreichen und

Bestreuen:

Milch

etwa 2 EL grobes Meersalz

1 Vorbereiten:

Rosmarinnadeln hacken. Appenzeller in kleine Würfel schneiden. Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C

Heißluft etwa 180 °C

2 Hefeteig zubereiten:

Mehl mit Hefeteig Garant in einer Rührschüssel sorgfältig vermischen. Übrige Zutaten zufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) in etwa 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche zu einem Rechteck (etwa 40 x 30 cm) ausrollen. Rechteck mit Milch bestreichen und mit Meersalz bestreuen. Rechteck mit einem Teigrädchen diagonal in 3 cm breite Streifen rädeln. Anschließend senkrecht in 3 cm breite Rhomben rädeln (Abb. 1). Teighomben auf das Backblech legen und backen.



Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 15 Min.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Gebäck mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Rosmarin-Käse-Rhomben schmecken frisch am besten.
- Wenn Sie keinen frischen Rosmarin bekommen, nehmen Sie 2 EL gerebelten Rosmarin.
- Wenn Sie das Gebäck am Vortag backen oder einfrieren, backen Sie es nochmal kurz im Backofen auf.

