



REZEPT — SCHARFE KÄSEHERZEN

Produkte (andere): Tomatenmark, Mohn

Protein (veg.): Speisequark, Hartkäse

Monat: April, März



Zutatenliste für 15 Stück:

- 60 g Hartkäse
- 50 g Weizenvollkornmehl
- 75 g Dinkelmehl
- 50 g Butter
- 35 g Speisequark
- 1 Ei
- 2 TL Tomatenmark
- 1 Msp. Cayennepfeffer
- Pfeffer & Salz
- 1 Eigelb
- 1 EL Milch
- Mohn (oder geröstete Hanfkörner)

Zubereitung:

Käse reiben und mit dem Mehl, Butter, Ei, Speisequark und dem Tomatenmark gut vermengen. Mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer würzen und zügig zu einem Teig verkneten. Anschließend den Teig für ca. 30 Min. in den Kühlschrank legen.

Ein Backblech mit Backpapier belegen und den Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Teig dick ausrollen und je nach gewünschter Form in Herzen ausstechen. Diese dann jeweils nicht zu eng auf die Backbleche legen.



École du Gout

Eigelb mit der Milch verquirlen. Die Herzen damit bestreichen und mit fein geriebenem Käse und Mohn/gerösteten Hanfkörner je nach Geschmack bestreuen. Für ca. 8 – 12 Min. backen.

Die Herzen erst gut auskühlen lassen, bevor sie vom Blech genommen werden, sonst brechen sie sehr leicht!