École du Goût



SCHARFE KÄSEHERZEN

ZUTATEN

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

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.

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!