

CHÄSCHÜECHLI

REZEPT FÜR 4 PERSONEN

TEIG

Das Mehl mit dem Salz vermischen.

Die Butter in kleine Würfel schneiden und in einem Topf zum Schmelzen bringen, den Topf vom Herd ziehen, das Wasser dazugeben und zum Mehl geben. Mit einer Teigkarte vorsichtig zu einem geschmeidigen Teig zusammenfügen.

Den Teig für mindestens 1 Stunde in den Kühlschrank geben.

Danach den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und anschliessend ca. 2 mm dünn ausrollen. Mini-Backformen mit der Butter ausfetten.

Danach den Teig mit einer runden Ausstechform

von ca. 7 Zentimeter Durchmesser ausstechen und die Mini-Formen damit auslegen.

Die Seitenwände andrücken und den Boden mit einer Gabel einstechen.

KÄSEMISCHUNG MIT BASILIKUM

Das Basilikum waschen, trocken tupfen, die Blätter von den Stielen abzupfen und fein hacken. Die Pinienkerne in einer Bratpfanne ohne Fettzugabe goldbraun anbraten. Den Käse fein raffeln. Danach Käse, Geissmilchpulver, Ricotta, Ei, Milch, Pinienkerne und Basilikum vermischen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Käsemischung in die mit Teig ausgelegten Förmchen verteilen und für 20 Minuten in den auf 200°C vorgeheizten Backofen schieben.

KÄSEMISCHUNG «PIKANT»

Den Käse fein raffeln. Danach Käse, Eier, Milch, Geissmilchpulver, Speckwürfel, Cayenne Pfeffer und Paprika vermischen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Käsemischung in die mit Teig ausgelegten Förmchen verteilen und für 20 Minuten in den auf 200°C vorgeheizten Backofen schieben.

EINKAUFSLISTE/ZUTATEN:

FÜR DEN GRUNDETEIG HEISSWASSERTEIG:

180 G WEISSMEHL
75 G BUTTER
80 ML WASSER
½ TL MEERSALZ
BUTTER ZUM EINFETTEN

FÜR DIE KÄSEMISCHUNG MIT BASILIKUM:

150 G KÄSE GEMISCHT
(GREYERZER, TILSITER, EMMENTALER)
1 EI
100 ML MILCH
1 EL ZIEGMILCHPULVER BLÜEMLISBERG
50 G RICOTTA
1 BUND BASILIKUM
30 G PINIENKERNE
MEERSALZ
PFEFFER AUS DER MÜHLE

FÜR DIE KÄSEMISCHUNG «PIKANT»:

200 G REZENTER KÄSE GEMISCHT
(Z.B. ALPKÄSE, GREYERZER REZENT)
2 EIER
150 ML MILCH
1 EL ZIEGMILCHPULVER BLÜEMLISBERG
100 G SPECKWÜRFEL
3 MSP. PAPRIKA SCHARF
1 MSP. CAYENNE PFEFFER
MEERSALZ
PFEFFER AUS DER MÜHLE

POWERED BY:



KOCHSTUDIO