Käseecken

Dauer: Mittel Kategorie: Backrezepte Vegetarisch Saison: Ganzjährig



Zutaten

250 G	Mehl
100 G	Vollkornmehl
250 G	Topfen
1	Ei
70 G	Milch
80 G	Öl
1 TL	Salz

Zubereitung

1. Alle Zutaten zu einem glatten Teig verarbeiten.
2. Den Teig in zwei Teile teilen und jeweils rechteckig ausrollen.
3. Die erste Teigplatte mit Frischkäse bestreichen
   und mit Käse großzügig bestreuen.
4. Mit dem zweiten Teig bedecken und mit einem Teigrad in Quadrate teilen.
5. Mit Ei bestreichen und mit Sesam bestreuen.
6. Bei 180 °C ca. 15 Minuten backen.
7. Für eine schöne Kante die Stücke nach dem Auskühlen
   mit dem Messer schneiden.

   Sie lassen sich aber auch brechen oder noch lauwarm auseinanderziehen.

SEMINAR BÄUERINNEN