

Paradeiser - Käse Zuckerl



Zutaten

für ca. 20 Stück

Teig:

200 g Schafkäse, gerieben

100 g Butter, weich

180 g Mehl

Bohnenkraut

Salz

Zum Bestreichen:

1 Ei

Füllung:

5 Cocktailparadeiser

150 g Schafkäse

Zubereitung

Für den Teig den fein geriebenen Käse, Butter, Mehl, fein gehackte Kräuter und das Salz rasch zu einem glatten Teig verkneten.

Mit Frischhaltefolie abdecken und kühl rasten lassen.

Den Teig auf einer bemehlten Fläche dünn ausrollen und in gleichmäßige Rechtecke teilen (ca. 5 x 8 cm).

Auf jedes Teigstück ein kleines Stück Käse sowie

¼ Paradeiser legen und diese in den Teig einrollen.

Die Ränder wie bei einem Zuckerl verdrehen und so auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen.

Mit Ei bestreichen und ca. 15 Minuten bei 180 °C backen.