

Rezepte aus dem Hessenpark



Käseplätzchen

Aus den folgenden Zutaten einen Mürbteig herstellen und diesen ca. 30 Minuten ruhen lassen.

- 120 Gramm Mehl
- 80 Gramm Butter
- 80 Gramm Schmand
- 25 Gramm Ei (ein ganzes Ei mit einer Prise Salz verquirlen und davon 20 Gramm abwiegen)
- 100 Gramm geriebener Parmesan
- ¼ TL Salz
- ¼ TL Paprika
- 1 Prise Zucker

Während der Ruhephase die Plätzchenfüllung aus den untenstehenden Zutaten herstellen:

- 3 Eigelb
- 250 Milliliter Schlagsahne
- 25 Gramm geschmolzener Butter
- 20 Gramm Stärkemehl
- 80 Gramm geriebenem Hartkäse (z.B. Emmentaler, Greyerzer, Parmesan)
- ¼ TL Salz
- ¼ TL Paprika

Dazu gibt man alle Zutaten in einen Topf und bringt die Masse unter ständigem Rühren zum Kochen. Anschließend vom Herd nehmen und noch einige Minuten rühren, damit sie nicht anbrennt. Dann abkühlen lassen.

Während der Abkühlphase wellt man den Mürbteig dünn aus, sticht runde Plätzchen aus und bestreicht die Hälfte der Plätzchen mit dem restlichen Ei aus der Teigherstellung. Anschließend bei 170 bis 185 °C Ober- und Unterhitze für 10 bis 15 Minuten backen. Das Gebäck darf dabei nur leicht Farbe annehmen, sonst schmeckt es bitter. Sobald die Plätzchen abgekühlt sind, gibt man auf die nicht mit Ei bestrichenen etwas Käsecreme und setzt die mit Ei bestrichenen Plätzchen darauf. Dabei muss die bestrichene Seite oben sein. Nun leicht andrücken und bis zum Servieren kühl stellen.

Die Teigreste vom Ausstechen knetet man noch einmal zusammen, wellt den Teig wieder aus und schneidet ihn mit einem Teigrädchen in etwa 1 Zentimeter breite Streifen. Die Streifen auf ein Backblech legen und 2 bis 3 Mal von beiden Seiten verdrehen, sodass sie wie Korkenzieher aussehen. Alternativ schneidet man den ausgewellten Teig in Rauten. Sowohl Streifen als auch Rauten können mit Eigelb oder Eiweiß bestrichen und mit Mohn oder Sesam bestreut werden. Dann wie die Plätzchen bei 170 bis 185 °C Ober- und Unterhitze für 10 bis 15 Minuten backen.