



Kräuter-Käse-Gipfeli

Zutaten

Füllung

 200 g Gotthelfkäse, gerieben
oder Käsekuchen-Mischung

1 Ei

2 – 3 EL Käserei-Rahm

1 Bund Schnittlauch, fein geschnitten

Salz, Pfeffer

Wenig Eiweiss zum Bestreichen
der Ränder

2 rund ausgewallte Butterblätterteige

Garnitur

1 Eigelb mit 1 EL Käserei-Rahm verrührt

Leinsamen zum Bestreuen

Zubereitung

1 Füllung: Alle Zutaten bis und mit Pfeffer verrühren.

2 Teigrondeellen flach auslegen, je in 8 Segmente schneiden. Die Füllung darauf verteilen. Teigländer mit wenig Eiweiss bestreichen, Gipfeli formen und auf das vorbereitete Blech legen.

3 Gipfeli mit Eigelb bestreichen und mit Leinsamen bestreuen. In der Mitte des auf 200°C vorgeheizten Ofens 20 – 25 Minuten backen. Heiss, lauwarm oder ausgekühlt servieren.

Infos

Gotthelfkäse, Käsekuchen-Mischung, Käserei-Rahm, Eier, Mehl und Leinsamen sind in der Dorfkäserei Sumiswald erhältlich. Dazu passt ein bunt gemischter Salat oder grilliertes Gemüse.

 3–4  30 Minuten zubereiten und 25 Minuten backen