



Tuilles Käseziegel

Das Rezept ist für 4 Personen berechnet.

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze,
lt = Liter, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

Vorbereitung: 45 Min.
Zubereitung: 15 Min.



100 g Jurakäse (Gruyere) gerieben in eine Schüssel geben und mit
100 g Mehl sowie
100 g Butter, zerlassen und
100 g Eiweiss mit einer Teigkelle gut vermengen

Ein Kuchenblech bebuttern und in Abständen von je 10 cm nussgrosse Häufchen aufs Blech setzen.

Alles mit einer Klarsichtfolie bedecken und die Teighäufchen mit einem ebenen Pfannenboden flach drücken. Das Blech ca. 30 Minuten in den Kühlschrank stellen, um die Masse fest werden zu lassen.

Mohn, Sesam, Paprika geriebenem Käse
Die Folie entfernen und die Teiggrondellen beliebig mit Gewürzen oder bestreuen

Den Ofen auf 190°C vorheizen und die Ziegel goldbraun backen.

Salz
Das Blech aus dem Ofen nehmen, die Ziegel mit wenig bestreuen und lauwarm servieren.