

Rezept

Käsetaler

Ein Rezept von Käsetaler, am 17.04.2024

Zutaten

150 g junger Gouda

150 g weiche Butter

1 EL gehackter Thymian

150 g Mehl

1 Eigelb

Mehl für die Arbeitsfläche; 3 EL Sesamsamen zum Bestreuen

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR CA. 35 STÜCK | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 65 kcal

Zubereitung

1. Den Käse fein reiben und mit dem Mehl und der Butter in kleinen Flöckchen in einer Schüssel mit den Knethaken des Handrührgeräts verkneten.

2. Das Eigelb mit dem Thymian dazugeben und unterkneten, bis ein glatter Teig entstanden ist. Diesen in Frischhaltefolie gewickelt ca. 30 Min. kalt stellen.

3. Den Backofen auf 200° vorheizen. Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einer Rolle von ca. 5 cm Ø formen. Die Rolle mit einem scharfen Messer in ca. 35 Scheiben schneiden und diese auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Die Käsetaler mit wenig Wasser bepinseln und mit dem Sesam bestreuen. Die Sesamsamen leicht andrücken.

4. Die Taler im Backofen (Mitte, Umluft 180°) ca. 20 Min. backen, bis sie leicht gebräunt sind. Aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.