

## Rezept

# Herzhafte Käse-Nuss-Ecken

Ein Rezept von Herzhafte Käse-Nuss-Ecken, am 28.06.2026

## Zutaten

<b>300 g</b> Mehl	<b>1 EL</b> Zucker
Salz	<b>150 g</b> Butter (nicht zu kalt)
<b>2</b> Zwiebeln	<b>300 g</b> Haselnuss- oder Mandelblättchen
<b>200 g</b> Schinkenwürfel	<b>200 g</b> geriebener Emmentaler
<b>200 g</b> Sahne	<b>3 EL</b> Balsamico bianco
<b>2 EL</b> getrockneter Thymian	<b>1 EL</b> Honig
Pfeffer	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 40 Stück (für 1 Blech) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 15 kcal

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen. Das Mehl mit Zucker und 1 TL Salz auf die Arbeitsfläche häufen. Die Butter klein würfeln und dazugeben. In der Mitte eine Mulde formen und 6 EL Wasser hineingeben. Alles mit den Händen rasch zu einem glatten Teig verkneten.
2. Die Zwiebeln schälen und klein würfeln. Mit Haselnuss- oder Mandelblättchen, Schinkenwürfeln, Emmentaler, Sahne, Balsamico, dem Thymian und Honig vermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen, leicht verkneten.
3. Den Teig zwischen zwei Bögen Backpapier auf Blechgröße ausrollen, aufs Blech legen und das obere Papier abziehen. Die Käse-Nuss-Mischung auf dem Teig verteilen, leicht andrücken. Im Ofen (Mitte) in ca. 30 Min. goldbraun backen.
4. Das fertige Gebäck aus dem Ofen holen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen, dann in große Dreiecke schneiden.