

Rezept

Herzhafte Käse-Nuss-Ecken

Ein Rezept von Herzhafte Käse-Nuss-Ecken, am 27.04.2024

Zutaten

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