Rezept

Italienisches Käsegebäck

Ein Rezept von Italienisches Käsegebäck, am 04.07.2025

Zutaten

500 g	Mehl + Mehl zum Arbeiten
100 ml	Weißwein
300 g	Pecorino, Parmesan und eventuell andere Hartkäse gemischt
	Backpapier für das Blech
	Salz
100 ml	Olivenöl
4	Eier (Größe S) + 1 Eigelb zum Bestreichen
	Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für ca. 50 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 85 kcal

Zubereitung

1. Für den Teig das Mehl mit 1 TL Salz mischen. Wein, Öl und 100 ml Wasser dazugeben und alles zu einem glatten geschmeidigen Teig verkneten. Falls er zu trocken ist, noch etwas Wasser unterkneten.

2. Den Käse fein reiben und mit den Eiern und Pfeffer vermengen. Aus dem Käseteig ca. 50 knapp walnussgroße Bällchen formen. Den Mehlteig in zwei bis drei Portionen teilen und jeweils auf wenig Mehl so dünn wie Nudelteig ausrollen. Eine Hälfte des Teiges im Abstand von etwa 5 cm mit Käsekugeln belegen. Restlichen Teig darüberdecken und runde Ravioli ausstechen, Ränder gut zusammendrücken.

3. Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Das Backblech mit Backpapier auslegen. Die Gebäckteilchen auf das Blech legen und jeweils mit einem Messer einschneiden, bis die Käsefüllung zu sehen ist. Mit verquirltem Eigelb bestreichen und im heißen Ofen (Mitte) etwa 20 Min. backen, bis sie schön gebräunt sind. Gebäck vom Blech lösen und abkühlen lassen. Es schmeckt frisch am besten, man kann es aber auch ein paar Tage aufbewahren.