

Rezept

# Käse-Ecken

Ein Rezept von Käse-Ecken, am 23.04.2024

## Zutaten

<b>300 g</b> Mehl	<b>1 EL</b> Zucker
Salz	<b>150 g</b> Butter
<b>2</b> Zwiebeln	<b>300 g</b> Haselnussblättchen (ersatzweise Mandelblättchen)
<b>200 g</b> Schinkenwürfel	<b>200 g</b> geriebener Emmentaler
<b>200 g</b> Sahne	<b>3 EL</b> Aceto balsamico bianco
<b>2 EL</b> getrockneter Thymian	<b>1 EL</b> Honig
Pfeffer	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Blech (ca. 40 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 150 kcal

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen. Das Mehl mit Zucker und 1 TL Salz mischen und auf die Arbeitsfläche häufen. Die Butter in kleine Würfel schneiden und dazugeben. In der Mitte eine Mulde formen und 6 EL kaltes Wasser hineingeben. Alles mit den Händen rasch zu einem glatten Teig verkneten, in Frischhaltefolie einwickeln und kühl stellen.
2. Die Zwiebeln schälen und klein würfeln. Mit Haselnussblättchen, Schinkenwürfeln, Emmentaler, Sahne, Balsamico, Thymian und Honig vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
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.