

Rezept

Käsetörtchen

Ein Rezept von Käsetörtchen, am 20.04.2024

Zutaten

4 rechteckige Platten	TK-Blätterteig	200 g	geriebener Bergkäse
100 g	Sahne	100 g	Doppelrahm-Käse
1 Päckchen	gehackte gemischte TK-Kräuter	3	Eier (Größe M)
	Salz	je 1 TL	rosenscharfes und edelsüßes Paprikapulver
8	Tortelettförmchen (12 cm Ø)		Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 685 kcal

Zubereitung

1. Die Blätterteigplatten nebeneinander auf die Arbeitsfläche legen und in etwa 10 Minuten auftauen lassen.

2. Nach etwa 5 Minuten den Backofen auf 200 Grad vorheizen (auch schon jetzt einschalten: Umluft 180 Grad). Bergkäse mit Frischkäse, Sahne, Eiern und den Kräutern verrühren und mit beiden Paprikapulvern, Salz und Pfeffer würzen.

3. Die Blätterteigplatten jeweils quer halbieren und leicht ausrollen. Die Förmchen kalt ausspülen und mit je 1 Teigblatt auskleiden. Die Käsemasse darauf verteilen.

4. Törtchen im Ofen (Mitte) 18-20 Minuten backen, bis sie goldbraun gebräunt sind. Herausnehmen und kurz in den Förmchen stehen lassen, dann die Törtchen herauslösen und warm servieren.