

Rezept

# Schafskäseplätzchen

Ein Rezept von Schafskäseplätzchen, am 17.06.2026

## Zutaten

|  |                                |
|--|--------------------------------|
| <b>100 g</b> Butter                        | <b>85 ml</b> Sonnenblumenöl    |
| <b>150 g</b> Joghurt                       | <b>1</b> Ei                    |
| <b>200 g</b> Feta-Schafkäse (beyaz peynir) | <b>1 Bund</b> Dill             |
| <b>1 Päckchen</b> Backpulver               | <b>500 g</b> Mehl              |
| Butter für das Blech                       | Mehl zum Ausrollen             |
| <b>1</b> Eigelb                            | <b>1 TL</b> Öl                 |
| <b>2 EL</b> Sesamsamen                     | <b>2 EL</b> Schwarzkümmelsamen |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 50 STÜCK: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 80 kcal

## Zubereitung

1. Die Butter schmelzen und abkühlen lassen. Mit Öl, Joghurt und dem Ei in einer Schüssel verquirlen. Den Käse durch ein Haarsieb passieren und unterrühren. Den Dill waschen, trockenschütteln, die Blättchen fein hacken und diese ebenfalls unterrühren.
2. Backpulver unter das Mehl mischen, nach und nach über die Zutaten in der Schüssel sieben, unterrühren und zuletzt unterkneten, bis ein weicher, elastischer Teig entstanden ist.
3. Den Teig zugedeckt 10 Min. ruhen lassen. Ein großes Blech einfetten. Den Backofen auf 180° vorheizen. Den Teig halbieren, jedes Teil zu einer Rolle formen. Von jeder Rolle walnussgroße Stücke abdrehen und zu Kugeln formen. Die Kugeln flach drücken und auf das Blech legen.
4. Eigelb und Öl verquirlen und die Plätzchen damit einpinseln. Teils mit Sesam, teils mit Schwarzkümmel bestreuen und die Plätzchen im heißen Ofen (Mitte, Umluft 160°) in 20-30 Min. hellbraun backen. Auf einem Gitter abkühlen lassen und zum Nachmittagstee genießen.