

Rezept

## Schnelle Mais-Taler

Ein Rezept von Schnelle Mais-Taler, am 27.03.2025

### Zutaten

<b>150 g</b> Gruyère-Käse	<b>250 g</b> Maismehl
½ TL Salz	½ TL Paprikapulver
<b>1</b> Ei	<b>100 g</b> weiche Butter
<b>1</b> Eigelb	<b>2</b> Tomaten
<b>2 EL</b> Sesamsamen	Mehl zum Ausrollen

### Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 25 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 100 kcal

### Zubereitung

1. Den Käse reiben und mit Maismehl, Salz und Paprika mischen. Ei und Butter dazugeben und mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Den Ofen auf 200° vorheizen.

---

2. Den Teig auf einer bemehlten Fläche ca. 0,5 cm dick ausrollen. Mit einem Glas Kreise von 6 cm Ø ausstechen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen. Eigelb verrühren und die Taler damit bestreichen. Die Tomaten in Scheiben schneiden. Die Hälfte der Taler mit Sesam bestreuen, die andere Hälfte mit je einer Tomatenscheibe belegen. Im Ofen ca. 12 Min. backen (Mitte, Umluft 180°).