

Käsehappen

Brandteig

2.5	dl	Wasser
2.5	dl	Milch
250	gr	Butter
440	gr	Mehl
10-12		Eier
		Salz

Wasser, Milch, Salz und Butter erhitzen, Mehl im Sturz begeben und auf der Hitze rühren, bis der Teig nicht mehr an der Pfanne klebt. Pfanne von der Hitze nehmen und die Eier einzeln darunter arbeiten.

Ringe auf ein Backblech spritzen und bei ca. 200 Grad backen.

Ringe halbieren und mit einer Frischkäsemasse mit Knoblauch und evtl. Kräutern füllen.

Bunte Käseschnitten

Frischkäsemasse mit Paprika und wenig Knoblauch mischen. Eine weitere Masse mit Kräutern bereitstellen.

4 Scheiben Pumpernickel übereinander schichten. In die unterste und oberste Lage wird die Kräutermasse gestrichen und in die Mitte die Paprikamasse. In Vierecke schneiden.

Cracker mit Roquefort

Frischkäsemasse mit Roquefort vermischen. Masse auf Cracker spritzen und mit einer Frucht garnieren (zB. Trauben oder Kirschen).

Gefüllte Datteln

Frischkäsemasse mit Cayenne würzen, falls nötig mit Orangensaft verfeinern, in entsteinte Datteln spritzen und mit gerösteten Mandelstiften bestreuen.

Gefüllte Cherrytomaten

Frischkäsemasse mit Senf mischen, in ausgehöhlte Cherrytomaten spritzen und mit einer Olivenscheibe belegen.