

Mini-Käsehörnchen

Zutaten | 64 Stück

Teig	
200 g	Butter, zimmerwarm
200 g	Frischkäse
300 g	Weizenmehl
Füllung	
80 g	Parmesan, fein gerieben
160 g	Emmentaler, geraspelt
1 EL	Paprikapulver, edelsüß
1 EL	Salz
	etwas Pfeffer

Zubereitungszeit: 25 Min., Backzeit: 15 Min., Ruhezeit: 12 Stunden

Zubereitung:

- Die Butter mit Frischkäse und Weizenmehl zu einem glatten Teig verkneten und über Nacht in Folie gewickelt im Kühlschrank ruhen lassen.
- Den Teig am nächsten Tag in 4 Teile teilen.
- Den geriebenen Parmesan mit Emmentaler und Gewürzen vermischen.
- Ein Teigteil in $\frac{1}{4}$ der Käsemischung rund (ca. 26 cm)ausrollen (direkt darauf ausrollen, also die Mischung in den Teig „einrollen“).
- Den Teigkreis in 16 Kuchenstücke schneiden und Diese jeweils von der breiten Seite her aufrollen.
- Mit den restlichen 3 Teigstücken ebenso verfahren.
- Die Hörnchen mit der Spitze nach unten auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und im vorgeheizten Backofen ca. 15 Minuten bei 180°C Ober-/Unterhitze goldbraun backen.

Tipp:

Passt perfekt als Beilage zu Cremesuppen.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 15 g:

Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
65 kcal	4,8 g	3,8 g	2,0 g	22,9 mg