Pikante Käsebuchteln

von Law of Baking

Benötigte Zutaten

200 ml	Premium Alpenmilch
1 Würfel	Germ (frisch)
500 g	Weizenmehl (glatt)
70 g	Premium Teebutter (weich - in Stücken)
2 Stück	Eier
1 Prise	Salz
1/2 TL	Oregano (getrocknet)
1 TL	Basilikum (getrocknet)
30 g	Premium Teebutter (geschmolzen)
250 g	Premium Original Almkönig
	Chilliflocken (zum Dekorieren)
	Radieschen-Sprossen (zum Dekorieren)

Anleitung

1. Die lauwarme Milch mit dem Germ verrühren und kurz stehen lassen, bis sich Bläschen bilden.

2. Das Mehl zusammen mit der Germ-Milch-Mischung in eine große Schüssel geben und beginnen einen Teig zu kneten. Dabei die Butter, Eier und Salz hinzufügen.

3. Den Teig so lange verkneten, bis er nicht mehr klebt und schön elastisch ist.

4. Den Teig mit einem sauberen Tuch abdecken und an einem warmen Ort für eine Stunde gehen lassen.

5. In der Zwischenzeit etwa die Hälfte des Käses fein reiben. Den restlichen Käse in 12 kleine Würfel schneiden für die Füllung.

6. Eine rechteckige Backform gut einfetten und beiseite stellen.

7. Nachdem der Teig aufgegangen ist, auf der bemehlten Arbeitsfläche erneut kurz durchkneten und in 12 Teile teilen.

8. Diese Teiglinge flach drücken, einen Käsewürfel in die Mitte platzieren und gut verschließen. Die so entstandenen Bällchen in der Backform verteilen, erneut mit einem Tuch abdecken und für 30 min. gehen lassen.

9. In der Zwischenzeit den Backofen auf 180°C Ober- und Unterhitze (165°C Umluft) vorheizen und den Ofenrost im unteren Drittel platzieren.

10. Die erneut aufgegangenen Teiglinge mit der geschmolzenen Butter bestreichen und mit dem geriebenen Käse bestreuen. Wer möchte kann auch hier bereits ein paar Chiliflocken darüber streuen.

11. Die pikanten Käsebuchteln jetzt für 35-40 min. oder bis sie leicht gebräunt sind, backen.

12. Gut auskühlen lassen und erneut mit Chiliflocken und Radieschen-Sprossen garnieren.

Ein Rezept von
lawofbaking.com