

Benötigte Zutaten

Topfenteig	
325 g	Weizenmehl
1/2 Pkg.	Backpulver
6 g	Salz
250 g	Premium Topfen (20% F.i.T.)
135 g	Premium Teebutter (gekühlt)
1 Stück	Ei
Füllung	
250 g	Premium Original Almkönig
1/2 TL	Kümmel
1/2 TL	Salz

Käsekipferl

von Martina Enthammer

Anleitung

1. Für den Topfenteig werden alle trockenen Zutaten gemischt.

2. Danach fügt man den Topfen und die kalte, in Stücke geschnittene, Butter hinzu. Zuletzt das Ei in den Teig einkneten. Sobald dieser eine glatte, nicht mehr klebrige Konsistenz hat, wickelt man ihn in Frischhaltefolie und lässt in 30 Minuten im Kühlschrank ruhen.

3. In der Zwischenzeit wird der Käse grob gerieben und mit dem Salz und dem Kümmel vermischt.

4. Den Topfenteig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche etwa 3 mm dick ausrollen und mit einem Messer gleichschenklige Dreiecke von etwa 10 cm Boden und an den Seiten 12 cm Länge schneiden.

5. Die Dreiecke mit circa 1 Esslöffel Käse bestreuen und vom Dreieckboden zur Spitze hin aufrollen. Mit Milch bestreichen und bei 180°C 20 Minuten goldbraun backen

Tipp: Am besten schmecken die Käsekipferl wenn sie noch warm sind.
Für eine noch feinere, elegante Note am Gaumen kann anstelle des Premium Original Almkönigs auch „Almkönig – Der Cremige“ verwendet werden.



Ein Rezept von
food-stories.at