

Neu kreiert



Käsebeutel

Vor- und zubereiten: ca. 20 Min.

Backen: ca. 20 Min.

Für 8 ofenfeste Förmchen von je ca. 1 dl, gefettet

3 Eigelbe

1 Bund Schnittlauch,
fein geschnitten

3 Eiweisse

1 Prise Salz

150 g Gruyère, an der Röstiraffel
gerieben

4 Esslöffel Paniermehl

½ Teelöffel Backpulver

Salz, Pfeffer, nach Bedarf

1 Päckli Strudelteig (120g)

40 g Butter, flüssig, ausgekühlt

vegi

1. Eigelbe mit Schnittlauch verrühren.
2. Eiweisse mit dem Salz steif schlagen. Käse, Paniermehl und Backpulver mischen und mit dem Eischnee sorgfältig unter die Masse ziehen, würzen.
3. Teig sorgfältig auseinanderfalten, 2 Teigblätter mit Butter bestreichen, mit je einem weiteren Blatt bedecken, je längs und quer halbieren. Je ein Teigquadrat in die Förmchen drücken, je ⅓ der Masse hineinfüllen, Teigrand darüber zusammenraffen, sodass kleine Beutel entstehen. Beutel mit der restlichen Butter bestreichen. Sofort backen.

Backen: ca. 15 Min. in der unteren Hälfte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens. Mit Alufolie bedecken, ca. 5 Min. fertig backen.

Pro Stück: 13g Fett, 10g Eiweiss,
12g Kohlenhydrate, 864 kJ (207 kcal)

Schweiz.
ganz natürlich.



Region Freiburg

Kaum eine andere Region ist so reich an Erzeugnissen aus einheimischer Produktion wie die Region Freiburg: vom weltbekannten Gruyère und dem Vacherin Fribourgeois über Fische aus einheimischen Gewässern bis hin zu Weinen von sonnenverwöhnten Reben.

Entdecken Sie die kulinarischen Schätze Freiburgs auf unserer Website!

www.bettybossi.ch

www.bettybossi.ch/links/schweiz