

## FONDUE-TASCHEN



3-mal täglich Milch  
1 Portion =  
50 g Halbhart-Käse



Kurzer Transportweg - mehr Frische

### ZUTATEN

Zubereitung: ca. 40 Minuten

Aufgehen lassen: ca. 1¼ Stunden

Backen: ca. 15 Minuten

Für 4 Personen (12-16 Stück)

1 runde Ausstechform von ca. 13 cm Ø

Backpapier für das Blech

#### Teig:

400 g Mehl, z.B. halb Urdinkelmehl, halb

Weissmehl

1¼ TL Salz

15 g Hefe, zerbröckelt

2,25-2,5 dl Wasser

20 g Butter, flüssig

#### Füllung:

100 g Vacherin Fribourgeois AOC, an der Röstiraffel  
geraffelt

100 g rezenter Gruyère AOC, an der Röstiraffel  
geraffelt

½ Knoblauchzehe, fein gehackt

2 TL Maisstärke

2 EL Weisswein oder Milch

1 Ei, verquirlt

4 getrocknete Tomaten in Öl, abgetropft, in  
Streifen geschnitten

2 EL in feine Ringe geschnittener Lauch

Salz

Pfeffer aus der Mühle

Muskatnuss

1 Ei, verquirlt, zum Bestreichen



### ZUBEREITUNG

- 1** Teig: Mehl und Salz mischen, eine Mulde formen. Hefe in wenig Wasser auflösen, mit restlichem Wasser und Butter in die Mulde giessen. Zu einem geschmeidigen Teig kneten. Zugedeckt bei Raumtemperatur aufs Doppelte aufgehen lassen.
- 2** Füllung: Käse und Knoblauch mischen. Maisstärke mit Wein oder Milch anrühren, mit Ei, Tomaten und Lauch zum Käse geben, würzen.
- 3** Teig auf wenig Mehl 3 mm dick auswallen. 12-16 Rondellen ausstechen. Ränder mit Ei bestreichen. Je 1 EL Füllung auf die Rondellen geben, überlappen. Ränder gut andrücken, nach Belieben mit einer Gabel verzieren. Auf das mit Backpapier belegte Blech legen, mit restlichem Ei bestreichen.
- 4** In der Mitte des auf 220 °C vorgeheizten Ofens 12-16 Minuten backen.