

Käse-Bonbons

24 Stück

Zutaten

Backpapier für das Blech
1 Butterblätterteig, rechteckig
ausgewallt, 340 g

Füllung

150 g Glarner Alpkäse, halbhart,
klein gewürfelt
1 mittlere Gschwellti,
klein gewürfelt
1 mittlere Zwiebel,
an der Bircherraffel gerieben
1 Bund Schnittlauch,
fein geschnitten
3 EL Rahm, Salz, Pfeffer

Garnitur

wenig Eiweiss, verquirlt
1 Eigelb, mit **1 EL Rahm**, verquirlt,
zum Bestreichen
Schnittlauch nach Belieben,
zum Garnieren
Kumquats, in Scheiben geschnitten
Nelken

Zubereitung

- 1 Für die Füllung alle Zutaten gut vermischen, würzen.
- 2 Den Teig flach auslegen, mit dem Teigrädchen in 24 Rechtecke schneiden. Je 1–2 TL Füllung in die Teigmitte geben. Teigränder mit Eiweiss bestreichen, aufrollen, Teigenden wie bei Bonbons verdrehen und mit der Verschlussseite nach unten auf das mit Backpapier belegte Blech legen.
- 3 In der Mitte des auf 220°C vorgeheizten Ofens ca. 15 Minuten backen. Nach Belieben mit Schnittlauch und Kumquats garnieren. Heiss oder lauwarm entweder zu einem Salat oder als Apéro-Häppchen servieren.

Hinweis zum Alpkäse

Glarner Alpkäse ist ein halbharter Vollfettkäse. Er kann problemlos durch einen anderen halbharten Alpkäse, z.B. von einer Alp aus dem Bündner- oder Sarganserland, ersetzt werden.

