

KÄSE-NUSS-PÄCKLI



Butter. Die Natur braucht keine Zusatzstoffe.



Umweltgerecht produzierte Lebensmittel

ZUTATEN

Zubereitung: ca. 30 Minuten

Backen: ca. 15 Minuten

Für 4 Personen

8 ovale oder runde Förmchen von je 25 ml Inhalt (z.B. Mini-Muffinblech)

Butter für die Förmchen

- 1 Ei
- 50 g Butter, flüssig, ausgekühlt
- 3 EL Milch
- ¼ TL Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- 60 g Gruyère AOC, gerieben
- 2 EL gemahlene Haselnüsse
- 2 EL fein gehackte Bundzwiebel
- 75 g Mehl
- ¼ TL Backpulver

1 Bundzwiebel für die Garnitur



ZUBEREITUNG

- 1 Ei, Butter und Milch verrühren. Restliche Zutaten in einer Schüssel mischen, eine Mulde formen. Ei-Butter-Mischung in die Mulde giessen, zu einem glatten Teig rühren, in die ausgebutterten Förmchen verteilen. In der Mitte des auf 200 °C vorgeheizten Ofens 12-15 Minuten backen.
- 2 Küchlein aus den Formen nehmen, Von der Bundzwiebel 8 lange Streifen schneiden, als Bündel benützen, Küchlein zu Päckli binden, lauwarm oder ausgekühlt servieren.