

Käsekröpfl

**300 g Kuchen- oder
gesalzener Mürbeteig,
80 g geriebener Emmentaler,
80 g Doppelrahm-
Frischkäse, 2 kleine Eier,
1 EL Kirsch, Salz, Pfeffer,
Muskat, Paprika.**



Emmentaler, Frischkäse, 1 Ei, Kirsch und Gewürz verrühren. Den Teig 3 mm dick auswallen und Rondellen von 10 cm ausstechen. Auf jede Rondelle etwas Füllung geben, den Teigrand mit Eiweiss bestreichen, die Rondellen zur Hälfte klappen und die Ränder gut zusammendrücken. Mit Eigelb bestreichen und auf ein Blech legen. Mit Heissluft mit 180 Grad oder mit Ober-/Unterhitze mit 200 Grad backen.

Rezept: Miele Kursküche Spreitenbach.