

Käse-Klassiker ▶

Gefüllte Mürbeteigmonde:

Mürbeteig: 150 g Mehl, $\frac{1}{2}$ Teelöffel Salz, 1 Prise Muskat und 75 g kalte Butter oder Margarine, in Stücken, fein verreiben. $\frac{1}{2}$ Ei, verklopft, und 2 Esslöffel Rahm oder Halbrahm dazugeben. Zu einem weichen Teig zusammenfügen, nicht kneten, zugedeckt ca. 30 Min. kühl stellen.

Füllung: 60 g Doppelrahm-Frischkäse (z. B. Kiri), 25 g Crème fraîche, $\frac{1}{2}$ Ei, $\frac{1}{2}$ Esslöffel Marc oder Kirsch und 70 g rezenten Emmentaler, gerieben, verrühren. Mit $\frac{1}{4}$ Teelöffel Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen. Zugedeckt kühl stellen.

Zubereiten: Teig auf wenig Mehl ca. 3 mm dick auswallen, gleich grosse Halbmonde ausstechen. Füllung auf die Hälfte der Monde verteilen, die anderen Monde darauflegen, festdrücken, mit Ei bestreichen.

Backen: Ca. 20 Min. in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens.

