

Käse in Backteig

Selbbackener Käse 4 Pers

60 dag Käse
Teig: 20 dag Vollweizenmehl
1 Ei
ca. 1/4 l Milch
Salz, Pfeffer, Galgant
2 EL Sesam
Bärlauch oder Kräutermischung
Etwas festeren Palatschinkenteig
Teig bereiten, eine Seite
Käse mit Teig bestreichen,
ins heiße Öl geben,
dann die 2. Seite Käse
bestreichen. Teig: Käse
schnitten, reuer oder
Ducken tiefgefrieren, er
schmilzt dann nicht
zu leicht
Dazu bis Petersilerdäpfel,
und Salat.

Käse in Backteig

für 4 Personen:

60 dag Käse

Teig: 20 dag Vollweizenmehl

1 Ei

ca. 1/4 l Milch

Salz, Pfeffer, Galgant

2 EL Sesam

Bärlauch oder Kräutermischung

Etwas festeren Palatschinkenteig bereiten.

Eine Seite Käse mit Teig bestreichen, ins heiße
Öl geben, dann die 2. Seite Käse bestreichen.

Tipp: Käseschnitten vor dem Backen tiefgefrieren,
er schmilzt dann nicht so leicht.

Dazu: Petersilerdäpfel, Reis, Salat