

Käsetaschen mit Fourme d'Ambert

Zutaten Teig (für ca. 16 Taschen)

150 g Dinkelmehl (Typ 630)
125 g Quark
2 g Salz
120 g Butter

Zubereitung Teig

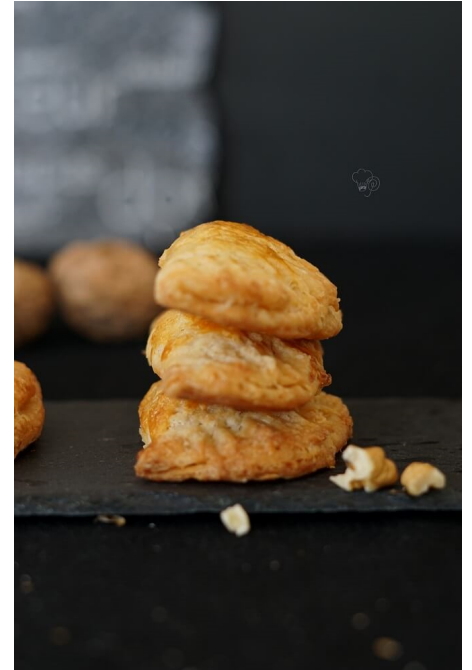
Alle Zutaten zu einem geschmeidigen Teig verkneten.

Den Teig auf einer leicht bemehlten Fläche ca. 3 mm dick ausrollen und Kreise von ungefähr 8 cm Durchmesser ausstechen.

Zutaten Füllung

15 g Speckwürfel
1 kleine Zwiebel
55 g Fourme d'Ambert
Pfeffer

außerdem: 1 Ei, etwas Milch



Zubereitung Füllung

Die Zwiebel in kleine Würfel schneiden und zusammen mit dem Speck andünsten.

Den Fourme d'Ambert ebenfalls klein schneiden.

Die Zwiebel-Speck-Mischung mit dem Käse mischen und nach Belieben würzen.

Die Füllung auf die ausgestochenen Kreise geben und diese zusammenklappen. Die Ränder fest andrücken.

Das Ei mit einem Schuss Milch mischen und gut verrühren. Die Käsetaschen damit bestreichen.

Bei 175°C Umluft ca. 20 Minuten goldbraun backen.

Tipp Für alle die kein Fleisch mögen: Den Speck und die Zwiebeln einfach durch kleingeschnittene Birnen ersetzen.