

Appenzeller Käsetörtchen (6 Portionen)

Zutaten:

Für den Teig:

300 g Weizenmehl Type 405

100 g kalte Butter

1 TL Salz

Für den Belag:

250 g Appenzeller Käse

50 g Zwiebeln

1 EL Butter

2 Eier

150 g Sahne

1/2 TL gemahlener Anis

1/2 TL gemahlener Koriander

Salz und Pfeffer

Butter für die Form

Zubereitung:

Für den Teig Mehl in eine Schüssel geben, Butter in Flöckchen zugeben, Salz und 100 ml kaltes Wasser zufügen und schnell zu einem glatten Teig verkneten. Teig ca. 30 Minuten kaltstellen. Für den Belag Käse reiben, Zwiebel abziehen und würfeln. Butter erhitzen und Zwiebelwürfel dann goldgelb braten und abkühlen lassen. Eier mit Sahne verquirlen, geriebenen Käse, Zwiebeln, Anis und Koriander zufügen und Masse mit Salz und Pfeffer abschmecken. Elektro-Backofen auf 200 Grad vorheizen. Sechs kleine Tarteformen (ca. Ø 12 cm) einfetten. Mürbteig in sechs Teile aufteilen, zu sechs Kreisen ausrollen und Formen damit auslegen. Rand dabei etwas hochziehen und Teig mehrmals mit einer Gabel einstechen. Käsemasse auf den Teig geben, gut verstreichen und ca. 20 Minuten backen (Elektro- und Erdgasbackofen: 200 Grad/Stufe 4, Umluft 180 Grad).

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

Kühlzeit: 30 Minuten

Backzeit: ca. 20 Minuten

Tipp:

Die Käsetörtchen schmecken sowohl warm als auch kalt. Für ein geplantes Picknick die Törtchen auskühlen lassen und in einer Dose oder Pergamentpapier einpacken.

