

Mini Speck-Käse Hörnchen

Zubereitung: 30 min

Kühlzeit: 2 Std.

Backzeit: 20 min

Zeit insgesamt: 2 Std. 50 min

Zutaten für 24 Stück:

Für den Teig:

150 g Mehl

100 g Butter

100 g Frischkäse, Doppelrahmstufe

Für die Füllung:

100 g Emmentaler

100 g Speck, ganz klein gewürfelt

100 g Creme fraiche

1 Prise Salz, Prise Pfeffer, Prise Muskat

2 TL Schnittlauch, getrocknet oder frisch

10 ml Milch

Besonderes Werkzeug:

Handrührgerät oder Küchenmaschine mit Knethaken

Wellholz/Nudelholz

Zubereitung:

Für den Teig Butter, Mehl und Frischkäse in einer Rührschüssel mit den Knethaken zu einer glatten Masse kneten. Anschließend in Folie wickeln und für mindestens 2 Stunden kaltstellen, gerne auch länger.

In der Zwischenzeit die Füllung herstellen. In einer Schüssel den Speck mit Creme fraiche, Salz, Pfeffer, Muskat, Schnittlauch und etwas Milch vermischen. Bis zum Gebrauch kaltstellen.

Den Emmentaler fein reiben. Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen, halbieren und jeweils zu einer Kugel formen.

Den Backofen vorheizen Ober-/Unterhitze 190°C. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.

Einen kleinen Teil vom geriebenen Käse auf eine saubere Arbeitsfläche geben. Die Teigkugel darauflegen, und mit einem Wellholz zu einem circa 26 cm großen Kreis auswellen. Dabei mehrmals wieder den Teig von der Arbeitsfläche anheben und schauen, dass er nicht an der Arbeitsfläche haften bleibt. Falls er haften sollte, noch etwas Käse oder Mehl darunter geben.

Die halbe Menge der Füllung auf den Teig streichen und gleichmäßig verteilen. Erneut etwas Käse darauf verteilen. Mit einem Messer nun 12 gleich große Stücke schneiden (wie ein Kuchen). Von außen her die einzelnen Stücke aufrollen und somit zu kleinen Hörnchen formen. Die Hörnchen auf das Backblech geben. Das ganze wandert nun für etwa 20 min in den Ofen. Wenn die Hörnchen goldgelb sind, dann sind sie fertig.



Mit der restlichen Teigkugel und den restlichen Zutaten genau dasselbe durchführen.

Viel Spaß beim Nachbacken und einen guten Appetit!

Eure Sarah ♥