



Käseschmetterlinge mit Blätterteig



Zutaten

- 100 Gramm Henri Willig gereifter Biskuitkäse
- 4 Scheiben Butterplunderteig
- 40 Gramm Butter

Suchen Sie nach einer knusprigen, schmackhaften Ergänzung für Ihre Käseplatte? Probieren Sie unsere köstlichen Käseschmetterlinge, hergestellt mit Henri Willig Belegen Koekaas. Diese leicht zuzubereitenden Leckerbissen sind der perfekte Begleiter für Ihren Lieblingskäse. Mit einem Hauch von Curry und einer cremigen Käsecreme sind diese Käseschmetterlinge ein Fest für Ihre Geschmacksnerven. Ob für einen besonderen Anlass oder ein geselliges Beisammensein, diese selbstgemachten Käseschmetterlinge werden Ihre Käseplatte vervollständigen.

Vorbereitung

- 1: Nehmen Sie 6 aufgetaute Scheiben Buttercreme-Blätterteig und legen Sie sie übereinander. Rollen Sie diese zu einer Scheibe von etwa 30x40 cm aus.
- 2: Als nächstes die Creme zubereiten. Geben Sie 40 g Sahnebutter und 100 g geriebenen reifen Biskuitkäse in eine Schüssel und verrühren Sie sie, bis sie cremig sind. Achten Sie darauf, dass der Käse und die Butter Zimmertemperatur haben, damit sie sich gut vermischen. Mit Salz, weißem Pfeffer und Curry würzen.
- 3: Die Käsesahne auf dem Blätterteig verteilen, aber an der Längsseite einen Rand frei lassen, da sich sonst die Sahne dort verdoppelt.
- 4: Falten Sie den Blätterteig nach innen. Dies geschieht von beiden Seiten in 2 Schritten. Also zuerst auf beiden Seiten einen Streifen von etwa 7 cm nach innen falten. Und dann wiederholen Sie dies, bis beide Seiten zusammenkommen.
- 5: Dann eine Seite mit Ei bestreichen und die Teile zusammenklappen.
- 6: Den Teig nun für 1-2 Stunden in den Kühlschrank stellen, damit er fest wird und man ihn später leicht und scharf schneiden kann.
- 7: Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen, dünne Streifen von 2-4 mm schneiden
- 8: Diese auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Mit diesem Rezept können Sie etwa 50-60 Käseschmetterlinge herstellen.
- 9: Ist das Backblech gefüllt? Dann backen Sie die Schmetterlinge 20 Minuten lang bei 170 °C
- 10: Eine Weile abkühlen lassen und servieren.

Wie bleiben die Käseschmetterlinge am längsten knusprig?

Bewahren Sie sie in einem dicht verschlossenen Fass oder Glas an einem trockenen Ort außerhalb des Kühlschranks auf. So bleiben sie schön knusprig. Vermeiden Sie Luft und Feuchtigkeit, da sie sonst schnell weich werden.

Tipp zum Servieren und Variieren

Servieren Sie die Käseschmetterlinge als Vorspeise mit einer Schale Tapenade, Pesto oder Feigenbrot. Köstlich auch als knuspriger Akzent zu einer cremigen Suppe oder auf einer festlichen Käseplatte.