



Käseplätzchen aus gereiftem Käse



Zutaten

- kook(bak)ring
- 20 gram bloem
- 28 gram Henri Willig Oude Kaas

Käseplätzchen, Käseplätzchen, Käseplätzchen - wie lecker sie sind! Diese herzhaften Leckerbissen sind erstaunlich vielseitig. Servieren Sie sie als Beilage zu einer Spargelsuppe oder stellen Sie sie als Snack zu einer gut gefüllten Käseplatte auf den Tisch. Käseplätzchen sind einfach zu kombinieren und immer ein Erfolg.

Vorbereitung

- 1: Verwarm de oven voor op 180° C graden.
- 2: Rasp de Henri Willig Oude Kaas en meng deze met de bloem.
- 3: Leg een vel bakpapier op een bakplaat. Zet vervolgens een kookring op het bakpapier en strooi hierin een dunne laag met het kaasmengsel. Herhaal dit drie keer. Plaats de kookring opnieuw om meerdere koekjes te maken. Zet de bakplaat in de oven en bak voor 7 minuten. Laat het hierna afkoelen.

Kann man auch jungen Käse für Käseplätzchen verwenden?

Ja, man kann! Allerdings kann das Ergebnis etwas anders ausfallen. Junger Käse ist milder und feuchter als alter Käse, wodurch die Käseplätzchen oft weniger knusprig und der Geschmack subtiler ist. Wenn Sie die Käseplätzchen aus altem Käse herstellen, sind sie ohnehin oft knuspriger und schmackhafter. Wenn Sie alten Käse verwenden, erhalten Sie in der Regel eine knusprigere Textur und einen kräftigeren, reicheren Geschmack.

Sie bevorzugen dennoch jungen Käse?

Kein Problem! Hier sind ein paar Tipps für beste Ergebnisse:

- Reiben Sie den Käse so fein wie möglich, damit er sich gut mit dem Mehl vermischt.
- Wenn nötig, fügen Sie noch etwas Salz und Gewürze hinzu, um den milden Geschmack zu verstärken, z. B. Paprika, Senfpulver oder Muskatnuss.

Tipps zum Servieren und Variieren:

- **Mini-Cheeseburger:** Wie wäre es mit kleinen Cheeseburgern? Verwenden Sie zwei Käsekekse als "Brot" und füllen Sie sie z. B. mit einer Scheibe Gurke, einer Tomate und einem Würfel Käse oder Hummus.
- **Pikantes Gebäck:** Belegen Sie ein großes Käsegebäck mit einer Mischung aus Kräuterfrischkäse, Rucola und sonnengetrockneten Tomaten - für einen schnellen, raffinierten Biss.



HENRI WILLIG
The Cheese Family

Henri Willig

henriwillig.com

T +31 (0) 299 65 5151

Montag bis Freitag 08:30 - 17:00 uur

- **Wein und Bier:** Zu Käsekuchen passt ein Glas vollmundiger Rotwein, ein knackiger Wein oder auch eine deftige Bierspezialität. Haben Sie schon einmal eine Bierspezialität von Henri Willig probiert?
-