



Finanziert mit Fördermitteln
der Europäischen Union



Knuspriges Käsegebäck mit Hofweickäse

Das braucht man für ca. 40 Stück

200 g Hofweickäse
500 g Mehl
100 g Hofbutter
2 Eigelb (M)
2 EL fein gehackte Thymianblättchen
Salz, Pfeffer, Muskatnuss
Thymianblättchen und grobes Meersalz zum
Bestreuen (nach Belieben)

Und so wird's gemacht:

Backofen auf 170 Grad vorheizen. Die Rinde vom Hofweickäse mit einem scharfen Messer wegschneiden, Käse mit einer Gabel zerdrücken.

Mehl, in kleine Würfel geschnittene kalte Butter und Käse in einer Schüssel verkneten. Eigelb, Thymian und 100-120 ml kaltes Wasser zugeben, alles kräftig mit Salz, Pfeffer und frisch geriebener Muskatnuss würzen, noch einmal gründlich verkneten und für mindestens 30 Minuten kalt stellen.

Teig aus dem Kühlschrank nehmen, zwischen Klarsichtfolie ca. 1 cm dick ausrollen, mit einem runden Ausstecher (5 cm Durchmesser) Kreise ausstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Käseplätzchen nach Belieben mit Thymianblättchen oder grobem Meersalz bestreuen, im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Schiene in 20-25 Minuten hellbraun backen, herausnehmen, abkühlen lassen.

*Und dazu gibt es einen **Mango-Superfood-Shake mit Hofmilch**: Für 1 Glas 100 g Mangofruchtfleisch mit 120 ml Hofmilch, 2 EL frisch gepresstem Orangensaft und 1 EL Weizenkeimen (a. d. Bio-Laden) im Mixer fein pürieren und gleich servieren.*