AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
klein	20 Min.	ganzjährig	Schweiz

MINI-KÄSEKÜCHLEIN



Rezept: Betty Bossi. Ein Fest für alle Sinne. Betty Bossi 2014 - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Frisch gebacken sind diese Käseküchlein mit würzigem Bergkäse ein schnell hergestellter Apéro. Es lohnt sich, einen Vorrat an den länger haltbaren, im Handel erhältlichen Bödeli anzulegen.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

1	Ei	1 Pr	Muskat, gerieben
4 EL	Saucen-Halbrahm	1 Pr	Salz
100 g	Bergkäse, fein gerieben	1 Pack	Mini-Tartelettes-Bödeli

ZUBEREITUNG

1. Ofen auf 200° C vorheizen.
2. Ei und Rahm gut verrühren. Käse daruntermischen und würzen. Masse in die Tartelettes verteilen.
3. Käseküchlein 10 Min. in der Ofenmitte backen.

TIPP: Die ofenfertigen Käseküchlein können gut tiefgekühlt werden. Sie halten bis zu einem Monat. Die Backzeit der gefrorenen Küchlein verlängert sich um 5 Min.