

HERZ- HAFTE PLÄTZCHEN

mit Heinrichsthaler
Gouda

Mein Stück Natur.

DESSERT | FESTLICHES

ZUTATEN

FÜR CA. 22-24-PLÄTZCHEN

TEIG

150 g Mehl
50 g Parmesan (fein gerieben)
80 g Butter (kalt und klein gewürfelt)
1 Eigelb
3 EL kaltes Wasser
1 Prise Salz, Pfeffer
1 Handvoll ausgewählter Kräuter, z.B. glatte Petersilie, Salbei, Basilikum, Rosmarin, Oregano, Thymian (kleingehackt)

DEKORATION

1 Packung Heinrichsthaler Scheibenkäse, wie z.B. Elbländer oder Spezialitäten, wie mit Bockshornklee oder Bärlauch
ausgewählte Blätter der o.g. Kräuter zur Dekoration der Plätzchen

ZUBEREITUNG

Alle Zutaten für den Teig in eine Schüssel geben und gut durchmengen. Der Teig sollte danach zw. 30-60 min, abgedeckt im Kühlschrank ruhen.

Die vereinzelt Blätter der Kräuter für die Dekoration mit einem Nudelholz platt walzen und zwischen zwei Lagen Backpapier in einem schweren Bücherstapel kurz antrocknen und pressen.

Den Backofen bereits vorheizen auf 160°C Ober- und Unterhitze.

Nach der Teigruhe den Teig auf einer gut bemehlten Fläche auf eine Stärke von ca. 7 – 10 mm ausrollen. Jetzt kannst du mit Ausstechformen deiner Wahl den Plätzchen die gewünschten Formen geben. Verbleibende Reste immer wieder neu zusammen kneten und erneut ausrollen bis der komplette Teig verarbeitet ist.

Die gepressten Kräuter können jetzt als Dekoration auf die Plätzchen aufgebracht werden. Dazu am besten immer nur ein wenig von dem verbliebenen Eiweiß auf die gewünschte Stelle auf den Plätzchen aufbringen und dann das Blatt vorsichtig auflegen. Mit einem Petersilienblatt kann man wunderbar den Bart eines Weihnachtsmann-Plätzchen verzieren oder die Rute eines Schneemannes, z.B. mit Rosmarin.

Der Clou mit dem Käse gelingt euch, wenn ihr von bestimmten Plätzchenformen die dazu passenden Käseform ausstecht und ebenso mit etwas Eiweiß darüber legt.

*Guten
Appetit!*

HERZ- HAFTE PLÄTZCHEN

mit Heinrichsthaler
Gouda

Mein Stück Natur.

DESSERT | FESTLICHES

ZUBEREITUNG

ca. 90 min

ZUBEREITUNG

Der Clou mit dem Käse gelingt euch, wenn ihr von bestimmten Plätzchenformen die dazu passenden Käseform ausstecht und ebenso mit etwas Eiweiß darüber legt.

Eine weitere Möglichkeit kleine Käse-Highlights zu platzieren, gelingt euch so:

Bei Ausstechformen, wie Schnee-, Weihnachtsmänner oder Sternen könnt ihr die „Arme“ nutzen, um ein in der Mitte platziertes kleines Käsestück zu „umarmen“. Auch Nasen von Weihnachtsmännern bieten sich super an oder Weihnachtsbaumplätzchen mit „Käsekugeln“ – lass deiner Phantasie einfach freien Lauf.

Ihr könnt auch den ganzen Teig einfach auf ein Blech platzieren und in kleine Quadrate geschnitten, dekorieren.

Wenn ihr mit eurem Meisterwerk zufrieden seid, alles in den Ofen schieben und für ca. 12-15 min backen bis sich der Rand leicht hebt und goldbraun färbt. Danach auf einem Gitter noch abkühlen lassen.

Eins ist gewiss, diese Plätzchen-Variante begeistert vor allem diejenigen, die sich eher an Herzhaftem erfreuen.

*Guten
Appetit!*