

BIERKÄSE RÖLLCHEN

mit
Heinrichsthaler
Bierkäse

Mein Stück Natur.

SNACK & PARTYHITS
VORPSEISE

ZUTATEN

FÜR 3-4 PERSONEN

1 Pizzateigrolle XXL
Kräuterbutter (oder selbst
gemacht: 125 g Butter,
Kräuter deiner Wahl, 1 Knob-
lauchzehe, 1 kleine Zwiebel)
1 Heinrichsthaler Bierkäse
Portion

ZUBEREITUNG

ca. 40 min

ZUBEREITUNG

Den Pizzateig ausrollen und der Länge nach einmal mittig vorsichtig durchschneiden. Dann die obere Hälfte in vier gleich große Stücke teilen und das Gleiche in der unteren Reihe vornehmen. Anschließend jedes Stück wie folgt einschneiden: Ca. 2 cm vom linken kurzen Rand beginnend, etwa 1 cm vom oberen Rand entfernt den ersten Schnitt nach unten setzen und dabei 1 cm vor der unteren Kante stoppen. Diesen Schnitt noch ungefähr sechs Mal mit einem Abstand von ca. 1 cm wiederholen, sodass rechts wiederum 2 cm Rand bleibt.

Jetzt am besten den Ofen auf 200°C, Ober- und Unterhitze, vorheizen.

Die restlichen sieben Vierecken ebenfalls mit gleichem Muster versehen. Anschließend die Knoblauchbutter gleichmäßig über den Teig verteilen. Den Bierkäse in ca. 1 cm starke Stangen schneiden. Die Teiglinge sollten alle mindestens mit einer Stange Käse über die gesamte Breite bestückt werden. Platziert die Käsestange am besten an der obersten Kante der eingeschnittenen Streifen und beginnt dann, den Teigling vorsichtig um den Bierkäse einzurollen. Die Teigstreifen werden sich dabei leicht öffnen.

Jetzt alle acht Röllchen, vorsichtig auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Zum Schluss noch einmal mit ein wenig Kräuterbutter bestreichen.

Für 20 - 30 Minuten in den Ofen und wenn sie knusprig braun sind, herausnehmen. Kurz abkühlen lassen und dann bestenfalls noch warm genießen.

Lasst es euch schmecken.

*Guten
Appetit!*