

Würzige Käsecracker

lecker zu Rotwein

Für ca. 48 Cracker

125 g kalte Butter ♦ 250 g Dinkelmehl Type 630 ♦ 1 Prise Salz ♦ 2 TL Dijonsenf ♦ 80 g Frischkäse ♦ 100 g Bergkäse am Stück ♦ 1 Prise Paprikapulver rosenscharf ♦ 1 TL Backpulver ♦ 1 Ei ♦ **Außerdem:** Frischhaltefolie ♦ Mehl für die Arbeitsfläche ♦ Backpapier ♦ 1 kleiner Stern-Ausstecher ♦ 1 Ei zum Bestreichen ♦ je 1-2 TL Schwarzkümmelsamen, Sesam und Chiliflocken für die Garnitur

1. Butter in Stückchen mit Mehl, Salz, Senf und Frischkäse in Schüssel geben. Bergkäse fein reiben und mit Paprikapulver, Backpulver und Ei zugeben. Masse mit Händen oder mit Knethaken des Handrührers zu glattem Teig verkneten. In Frischhaltefolie gewickelt ca. 45 Minuten kühl stellen.

2. Backofen auf 200 °C (Umluft 180 °C) vorheizen. Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche ca. 3-4 mm dick ausrollen. Mit Ausstecher ca. 48 Sterne ausstechen. Auf mit Backpapier belegte Bleche setzen. Ei verquirlen und Plätzchen damit bestreichen. Jeweils mit Schwarzkümmelsamen, Sesam oder Chiliflocken bestreuen. In zwei Durchgängen je ca. 10-15 Minuten backen. Auskühlen lassen und in mit Butterbrotpapier ausgelegtes Kästchen verpacken.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten + 45 Minuten Wartezeit + 30 Minuten Backzeit

Pro Stück: ca. 55 kcal, 231 kJ, 2 g EW, 4 g KH, 4 g F, 0,3 BE

KÜCHEN-TIPP: Wer es noch würziger mag, kann die Menge an Senf und Paprikapulver auch noch etwas erhöhen.

Eingelegter Ziegenkäse mit Honig, Datteln und Thymian

tolles Antipasto

Für 4 Gläser à 200 ml

300 g halbfester Ziegenkäse (alternativ: Feta) ♦ 300 ml Rapsöl ♦ 2 rote Chilischoten ♦ 4 Knoblauchzehen ♦ 4 Datteln ohne Stein ♦ 1 Bio-Zitrone ♦ 3-4 TL Akazienhonig ♦ 4 Lorbeerblätter ♦ 4 Zweige Thymian ♦ **Außerdem:** Rapsöl zum Auffüllen ♦ 4 Gläser à 200 ml

1. Ziegenkäse ca. 2 cm groß würfeln und gleichmäßig auf Gläser verteilen. Rapsöl in Schüssel geben. Chilischoten waschen, putzen und in ca. 3 mm breite Ringe schneiden. Knoblauch schälen und in ca. 3 mm dicke Scheiben schneiden. Datteln in ca. 0,5 cm dicke Ringe scheiden. Zitrone heiß abwaschen, trocken reiben und die Hälfte der Schale fein abreiben. Chili, Knoblauch, Datteln, Zitronenschalenabrieb und Honig zum Öl geben und gut verrühren.

2. Öl-Mischung gleichmäßig über Käse gießen. In jedes Glas ein Lorbeerblatt geben. Thymian kalt abbrausen, trocken schütteln und ebenfalls zum Käse in die Gläser geben. Falls Käse nicht gleichmäßig mit Öl-Mischung bedeckt ist, Gläser mit Rapsöl auffüllen und fest verschließen. Ca. 3 Tage im Kühlschrank durchziehen lassen. Der eingelegte Käse hält sich im Kühlschrank bis zu 2 Wochen.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten + 3 Tage Wartezeit

Pro Glas: ca. 782 kcal, 3280 kJ, 13 g EW, 29 g KH, 68 g F, 3 BE

KÜCHEN-TIPP: Verwenden Sie für dieses Rezept unbedingt kaltgepresstes Rapsöl, erkennbar an seiner satten gelben Farbe. Es schmeckt einfach viel intensiver und leicht nussig im Vergleich zu dem fast farblosen, raffinierten Rapsöl. Als Ersatz eignet sich auch Olivenöl.

