

Oliven in Käsekunusperhülle

Anzahl Personen:

-

Zubereitungszeit:

60 Minuten

Warte-/Ofenzeiten:

20 Minuten

Stück:

65-75



Zutaten:

200g Cheddar
90g weiche Butter
200g flüssige Butter
160g Mehl
1 Teel. Paprikapulver Edelsüß
1 Prise Salz
1 Glas kleine Oliven

... Olive mal anders,
knusprig, käsig, herhaft

Zubereitung:

1. Den Käse reiben.
2. Aus Butter, Mehl, Käse, Paprikapulver und der Prise Salz einen Knetteig herstellen.
3. Den Teig eine halbe Stunde ruhen lassen.
4. 1 Teel. von dem Teig nehmen und zu einer Kugel formen, dann flach drücken, eine Olive in die Mitte setzen und die Olive mit dem Teig ummanteln.
5. Nochmal in den Handflächen zu einer glatten Kugel formen.
6. Die Kugeln mit etwas Abstand auf ein Blech mit Backpapier oder Backmatte legen.
7. Bei 175 Grad Ober-/Unterhitze ca. 20 backen.

Tipps und Hinweise:

Welche Oliven verwendet werden, hängt ganz vom persönlichen Geschmack ab. Auch größere Oliven funktionieren hervorragend. Die fertigen Knusperoliven lassen sich sehr gut einfrieren. Bei Bedarf einfach im Backofen bei 200 Grad Ober-/Unterhitze etwa 10–12 Minuten aufbacken und anschließend auskühlen lassen.

Damit eignen sie sich bestens für eine Fingerfoodplatte ... oder als besonderen Snack, falls sich spontan Gäste ankündigen.

Ich wünsche Dir gutes Gelingen und eine genussvolle Zeit



Gefunden bei: www.eat-and-enjoy.de