

Das Februar-Rezept 2016 der LandFrauen

vom LandFrauenVerein Reinfeld und Umgebung
www.landfrauen-reinfeld.de

aus dem Kochbuch „Das Heimatkochbuch Stormarn – Zwischen Alster und Trave“ des KreisLandFrauenVerbandes Stormarn e. V. Das Buch enthält neben vielen guten Rezepten auch wunderschöne Bilder und Geschichten rund um Stormarn. Erwerben kann man es in allen Buchläden und bei den Vorständen der Ortsvereine der LandFrauen.

Käsetaler



Zutaten:

1 Ei
1 Eigelb
50 g Mandeln (gemahlen)
100 g saure Sahne
150 g Margarine
200 g Emmentaler (gerieben)
350 g Mehl

Salz, Pfeffer, Kräuter der Provence,
Paprikapulver, Kümmel, grober Pfeffer,
grobes Salz

Zubereitung

Mehl, Mandeln und Ei mit Margarine, Emmentaler sowie etwas Salz und Pfeffer zu einem glatten Teig verkneten.

Aus dem Teig 4 cm dicke Rollen formen, in Klarsichtfolie wickeln und 2 Stunden kalt stellen.

Anschließend in messerrücken-dicke Scheiben schneiden und auf ein Blech mit Backpapier legen.

Eigelb und Sahne verquirlen und die Taler bestreichen.

Nach Belieben mit Gewürzen bestreuen – z. B. mit Kräuter der Provence, Paprika, Kümmel, grobem Pfeffer oder grobem Salz.

Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad etwa 15 Minuten backen.