

APÉRITIF & AMUSE BOUCHE

Herzhafte Mürbeteig-Plätzchen mit Lauch

Rezept (für ca. 30 Plätzchen) | Zubereitungszeit: 20 min | Ruhezeit: 30 min | Backzeit: 10 min



Zutaten

Gemüse und Obst

1 Stange Lauch

1/2 Zitrone

3 Stiele Thymian

Molkereiprodukte, Eier, Kühlung

2 Eier

100 g Crème Fraiche

100 g Emmentaler Käse (gerieben)

150 g Butter (kalt)

1 EL Butterschmalz

Gewürze

Salz

Pfeffer

Muskatnuss

Brot und Backwaren

200 g Mehl (Typ 405)

Sonstiges Equipment

(Equipment wie div. Töpfe, Pfannen, Schüsseln, Messer, Schneidbretter, Servierteller etc. werden vorausgesetzt)

Rührschüsseln

Ausstechformen z.B. Ravioliausstecher D 5,5 cm oder Stern-Ausstecher D 7 cm

Backpapier

HINWEISE

Der Teig muss zum Ausrollen kalt sein

Während des Teigknetens wird der Teig durch die Erwärmung der Butter weich. Er muss daher nach dem Kneten nocheinmal im Kühlschrank ruhen, um wieder kalt zu werden, damit Ihr ihn auch gut ausrollen könnt.

Zutaten Zubereitung

1. Teig zubereiten

200 g Mehl (Typ 405) mit
150 g Butter (kalt) und
5 EL Wasser sowie
etwas Salz in eine Rührschüssel geben und mit dem Knethaken zu einem glatten Teig verarbeiten.
Den Teig zu einem Ballen formen, in Klarsichtfolie einwickeln und 30 min im Kühlschrank ruhen lassen.

2. Lauchcreme zubereiten

1 Stange Lauch putzen, längs vierteln und quer in sehr feine Scheiben schneiden.
In einer Pfanne
1 EL Butterschmalz erhitzen und den Lauch darin bei mittlerer Hitze glasig braten.
In einer Schüssel
2 Eier mit
100 g Crème Fraiche und
100 g Emmentaler Käse (gerieben) verquirlen. Den Lauch unterrühren.
Mit
Salz & Pfeffer
Muskatnuss und
frisch gepresstem Zitronensaft abschmecken.
Den Backofen auf 250° C Umluft vorheizen.

3. Teig ausstechen und belegen

Den Teigballen aus dem Kühlschrank nehmen und auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen (ca. 0,5 cm).
Mit beliebigen Ausstechformen den Teig ausstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.
Auf jedes Teigstück etwas von der Lauchcreme geben. Das Backblech auf die mittlere Schiene des Backofens schieben und die Plätzchen 10 min backen.
Währenddessen von
3 Stielen Thymian die Blättchen abzupfen und bis zum Anrichten beiseite stellen.

Anrichten

Die ganz frischen und noch warmen Lauchplätzchen auf einem großen Teller anrichten.
Mit den Thymianblättchen bestreuen.