

Käsehörnchen

Zutaten:

Teig:

250g Quark
3 Esslöffel Milch
6 Esslöffel Öl
1 Teelöffel Kräutersalz
300g Mehl
1 Päckchen Backpulver

Füllung:

150g Gouda (Scheiben)
1 Bund Petersilie
1 Eigelb zum Bestreichen
Sesam zum Bestreuen

Zubereitung:

Quark, Milch, Öl, Salz verrühren, das mit Backpulver vermischte Mehl einarbeiten und zu einem glatten Teig kneten, kalt stellen.

Danach den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche rechteckig dünn auswellen. Aus der Teigplatte Dreiecke schneiden. Diese mit Käse belegen, darüber fein gehackte Petersilie geben. Die Dreiecke zur Spitze hin aufrollen und auf ein gefettetes Backblech setzen.

Die Hörnchen mit etwas mit Wasser verquirltem Eigelb bestreichen und Sesam drüberstreuen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200° ca. 15 Minuten backen.