

BIRNEN-KÄSE-KÜCHLEIN

für 20 kleine Förmchen, Durchmesser 4 cm

Grundrezept für geriebenen Teig

400 g	Mehl	in eine Schüssel geben
1 KL	Salz	darüber streuen
160 g	Butter	zugeben, zerkleinern sorgfältig verreiben, bis die Masse gleichmässig fein ist
ca. 1 dl	Wasser	in die Vertiefung geben Teig sorgfältig und rasch zusammenfügen
		zugedeckt an der Kälte ca. 30 Min. ruhen lassen

Tipps

- ✓ die Zutaten bis und mit Butter in die Kenwood-Maschine geben und mit dem K-Hacken reiben
- ✓ Mehl zum Teil durch Ruch-, Vollkorn- oder Halbweissmehl ersetzen
- ✓ bei Verwendung von Vollkornmehl die Flüssigkeitsmenge erhöhen

Küchlein

	geriebener Teig	gemäss Grundrezept herstellen, dünn auswallen, mit gezacktem Ausstecher Rondellen von ca. 10 cm Durchmesser ausstechen und in die gefetteten Förmli legen.
100 g	Paniermehl	in die ausgelegten Förmli verteilen
240 g	Birnen oder Kompottbirnen	in kleine Würfeli schneiden und ebenfalls verteilen
240 g	Tilsiter	raffeln und in die Förmli verteilen
Guss		
4 dl	Rahm	miteinander verrühren
20 g	Maizena	
80 g	Eier	dazugeben
	Salz, Pfeffer, Gemüsebouillonpulver wenig Curry, Muskat	würzen und alles gut verrühren Den Guss in die Förmli einfüllen und die Küchlein backen. Nach dem Backen eine viertel Baumnuss auflegen.
	Backen	ca. 25 Min. bei 200° bis 210°