



Mini-Käse-Pita-Brötchen und im Ofen gebackene Eier



Zutaten

- Henri Willig Pfefferkäse
- Henri Willig Extra alter Kuhkäse
- Gold Willig reifer Kuhkäse
- Kletzentoast ingwer
- Knoblauchmayonnaise
- 4 eier
- Lauch
- Currypulver
- 4 Scheiben Schinken
- Butter
- Creme fraiche
- Salz und pfeffer
- 250 g Mehl
- 150 g lauwarmes Wasser
- 1 Esslöffel Olivenöl
- 3 g Hefe
- 2 Teelöffel Salz
- Gurke
- Chorizo

Bereidingswijze

Vorbereitung:

Gebackene Eier aus dem Ofen:

- Den Backofen auf 190 Grad vorheizen.
- Die Auflaufformen mit Butter einfetten.
- Einen halben Lauch in dünne Ringe schneiden und in einer Pfanne mit etwas Currypulver, Pfeffer und Salz leicht anbraten.
- Den Schinken in Würfel schneiden. Den reifen Käse reiben, etwa 2 Esslöffel.
- Nun den Lauch, den Schinken und 1 Esslöffel Crème fraîche in die Schüssel geben.
- Die Eier darüber aufschlagen, aber das Eigelb ganz lassen.
- Wenn Sie kein flüssiges Eigelb mögen, dann schlagen Sie die Eier auf.
- Verteilen Sie die Masse so gut wie möglich auf die Auflaufformen, damit sie gleichmäßig gart.
- Mit dem reifen Käse belegen.
- Nehmen Sie eine große Auflaufform, in die die Auflaufförmchen gut passen.
- Die Förmchen hineinstellen und mit kochendem Wasser füllen, so dass die Förmchen zur Hälfte im Wasser stehen.
- 18 bis 20 Minuten backen.
- Vergewissern Sie sich, dass das Ei fest geworden ist.
- Andernfalls lassen Sie sie etwas länger im Ofen.

Mini-Pita-Brötchen (10 Stück)

- Wasser mit der Hefe vermischen, umrühren und 5 Minuten gehen lassen.
- Mehl, Olivenöl, Salz und Wasser in eine Schüssel geben.



HENRI WILLIG
The Cheese Family

Henri Willig
Hoogedijk 8, 1145 PM
Katwoude
Niederlande
T +31 (0) 299 65 5151
Montag bis Freitag 08:30 - 17:00 uur

- In der Küchenmaschine zu einem glatten Teig verarbeiten.
- Dies wird 8 bis 10 Minuten dauern.
- Die Schüssel mit Frischhaltefolie abdecken und eine Stunde lang gehen lassen.
- Dann teilen Sie es in 10 bis 12 gleiche Teile.
- Formen Sie sie rund und drücken Sie sie mit der Hand oder einem Nudelholz flach.
- Decken Sie sie mit Plastikfolie ab und lassen Sie sie weitere 20 Minuten gehen.
etwa 20 Minuten gehen lassen.
- In der Zwischenzeit den Ofen auf 230 Grad vorheizen und das Backblech einschieben.
- Die Brötchen in 10 Minuten backen.
- Die Brötchen mit dem Pfefferkäse und einer Scheibe Chorizo belegen.
- Die Brötchen offen lassen, damit der Käse gut schmelzen kann.
- In den Ofen schieben, bis der Käse geschmolzen ist.
- Mit einigen Gurkenscheiben servieren.
- Die Toastscheiben mit altem Käse und der Knoblauchmayonnaise bestreichen.

Vielen Dank an Evelien von @gezelligerecepten für diese köstlichen Ideen für die Osterzeit!
