



Käseschmetterlinge mit Blätterteig selber machen



Zutaten

- 1 Bockshornklee-Käse
- 1 Roter Pesto-Käse
- 1 Junger Ziegenkäse
- 1 Alter Schafskäse
- 1 Gereifter Kuhkäse "Kuhgold" für Käseschmetterlinge
- 1 Päckchen knusprige Käseplätzchen
- 1 Packung Schwarzer Pfeffer & Meersalz-Crackers
- 1 Feigenbrot
- Rohes Gemüse und Obst Ihrer Wahl
- 1 Schale mit Gemüsechips
- 1 Becher ungesalzene Nussmischung 'mélange royale
- Selbstgemachte Käseschmetterlinge (Rezept in der Beschreibung)

Zubereitungsmethode Käseschmetterlinge mit Blätterteig

Suchen Sie nach einer knusprigen, schmackhaften Ergänzung für Ihre Käseplatte? Probieren Sie unsere köstlichen Käseschmetterlinge aus gereiftem Kuhkäse Henri Willig Cow Gold. Diese leicht zuzubereitenden Leckerbissen sind der perfekte Begleiter für Ihren Lieblingskäse. Mit einem Hauch von Curry und einer cremigen Käsecreme sind diese Käseschmetterlinge ein Fest für Ihre Geschmacksnerven. Ob für einen besonderen Anlass oder ein geselliges Beisammensein, diese selbstgemachten Käseschmetterlinge werden Ihre Käseplatte vervollständigen.

Vorbereitung

- 1: Seien Sie kreativ und schneiden Sie verschiedene Käsesorten in unterschiedliche Formen. Denken Sie an Würfel, Punkte, Streifen und so weiter. Verteilen Sie alle Zutaten auf dem Brett und geben Sie dem Ganzen vor allem Ihre eigene Note.
- 2: Nehmen Sie 6 aufgetaute Scheiben Buttercreme-Blätterteig und legen Sie sie übereinander. Rollen Sie diese zu einer Scheibe von etwa 30x40 cm aus
- 3: Als Nächstes die Creme zubereiten. Geben Sie 40 g Sahnebutter und 100 g geriebenen reifen Kuhmilchkäse zusammen in eine Schüssel und verrühren Sie sie, bis sie cremig sind. Achten Sie darauf, dass der Käse und die Butter nicht kalt sind, da sie sich sonst nicht gut miteinander vermischen lassen. Anschließend mit Salz, weißem Pfeffer und Curry würzen.
- 4: Die Käsesahne auf dem Blätterteig verteilen, aber an der Längsseite einen Rand frei lassen, da sich sonst die Sahne dort verdoppelt.
- 5: Falten Sie den Blätterteig nach innen. Dies geschieht von beiden Seiten in 2 Schritten. Also zuerst auf beiden Seiten einen Streifen von etwa 7 cm nach innen falten. Und dann wiederholen Sie dies, bis beide Seiten zusammenkommen.
- 6: Dann eine Seite mit Ei bestreichen und die Teile zusammenklappen.
- 7: Den Teig nun für 1-2 Stunden in den Kühlschrank stellen, damit er fest wird und man ihn später leicht und scharf schneiden kann.
- 8: Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen, dünne Streifen von 2-4 mm schneiden
- 9: Diese auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Mit diesem Rezept können Sie etwa 50-60 Käseschmetterlinge herstellen.



HENRI WILLIG
The Cheese Family

Henri Willig

henriwillig.com

T +31 (0) 299 65 5151

Montag bis Freitag 08:30 - 17:00 uur

10: Ist das Backblech gefüllt? Dann backen Sie die Schmetterlinge 20 Minuten lang bei 170 °C

11: Lassen Sie sie eine Weile abkühlen und servieren Sie diese hübschen Schmetterlinge auf der Käseplatte.

Sind Sie bereit, Ihre eigenen Käseschmetterlinge mit Blätterteig zu machen?

Diese Käseschmetterlinge, inspiriert von einem Rezept von Cees Holtkamp und zubereitet mit unserem eigenen Henri Willig-Käse, sind ein absoluter Renner. Verleihen Sie Ihrer Käseplatte eine persönliche Note, indem Sie die Käsesorten in verschiedene Formen schneiden und die Käseschmetterlinge als i-Tüpfelchen auf dem Kuchen präsentieren. Genießen Sie die knusprige Textur und den vollen Geschmack mit Ihrem Lieblingskäse. Probieren Sie es jetzt aus und machen Sie jede Gelegenheit zu einem besonderen Käseerlebnis!