

Pikante Frischkäse-Buchteln

(nach einem Rezept von Renate Zitz, Salzburger Seminarbäuerin, vom Obersüßgut in Eben im Pongau)

Zutaten

- 150 g Roggenmehl
- 350 g Weizenmehl, Type 700
- 1/2 TL Brotgewürz
- 10 g Salz (2 TL)
- 1/4 Würfel Germ (10 g)
- 1 Prise Zucker
- 30 g Butter, weich bis flüssig
- 320 ml Wasser, lauwarm

- 200 g Frischkäse
- 1 Bund Schnittlauch
- Speckwürfel, wer mag



ca. 50 g Butter und 3 Zehen Knoblauch zum Bestreichen

Zubereitung:

Mehle und Brotgewürz in einer Schüssel vermischen, in der Mitte eine Vertiefung bilden und das Salz auf den Rand streuen.

Germ in die Mitte bröseln, Zucker auf die Germ streuen, etwas Wasser zur Germ gießen, Germ durch Rühren im Wasser auflösen.

Butter und restliches Wasser dazu geben und alles zu einem gleichmäßigen Teig zuerst verrühren, dann verkneten. Den Teig zugedeckt ca. eine Stunde gehen lassen.

In der Zwischenzeit den Schnittlauch schneiden und mit dem Frischkäse verrühren. Wer mag, gibt auch noch gewürfelten Speck dazu.

Knoblauch fein schneiden und mit Butter in einer Pfanne auf dem Herd leicht anschwitzen. Eine Tarte- oder Auflaufform mit dem Knoblauchbutter austreichen.

Vom Teig kleine Stücke abstechen und schleifen. Jedes Bällchen flach drücken, etwas auseinanderziehen, mit einem Löffel Frischkäse füllen und wieder schließen.

Die fertigen Buchteln in die gefettete Form schichten und mit Knoblauchbutter bestreichen. Bei 180 °C ca. 30 Minuten backen.

Isst man die Buchteln als Hauptspeise, passt Sauerkraut oder ein bunter Salatteller hervorragend dazu.

Sie eignen sich auch super als Beilage bei der nächsten Grillfeier oder man serviert sie einfach so als Fingerfood, perfekt für einen netten Abend mit Freunden.

Viel Freude beim Nachmachen und gutes Gelingen!

Renate Zitz, Obersüßgut in Eben
Salzburger Seminarbäuerin