

# Käse-Chüechli

etwa 12 Stücke



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



## Zutaten:

### Muffinform:

### Teig:

200 g Mehl  
1 TL Dr. Oetker Backpulver  
½ TL Salz  
40 ml Milch  
100 g Butter

### Guss:

20 g Dr. Oetker Epifin (Weizenstärke)  
2 Eier  
½ TL Salz  
1 dl Milch  
2 dl Rahm  
100 g Emmentaler gerieben  
100 g Gruyère (Greyerzer Käse)

### Garnitur:

6 Stk. Cherrytomaten

## 1 Vorbereiten:

Muffinblech (für 12 Stück) gut mit Dr. Oetker Backspray einsprühen und bemehlen. Ausstecher (Ø 9 cm).

## 2 Teig:

Für den Teig Mehl und Backpulver mischen, alle Zutaten dazugeben und mit dem Mixer (Knethaken) zu einem glatten Teig zusammenkneten.

Teig auf 3 mm auswallen. Mit dem Ausstecher 12 Rondellen ausstechen und in die vorbereitete Form legen. Mit einer Gabel gut einstechen. **Über Nacht in den Kühlschrank stellen**, damit der Teig ruhen kann und sich nicht mehr zusammenzieht.

Backofen vorheizen:

**Ober-/Unterhitze etwa 200 °C**  
**Heißluft etwa 180 °C**

## 3 Guss:

Für den Guss Epifin mit den Eiern und dem Salz gut verrühren, nach und nach Milch, Rahm und Käse hinzufügen. Guss gleichmässig in die Mulden giessen. Je mit einer halben Cherrytomate belegen.



**Dr. Oetker AG/SA**

Im unteren Teil des vorgeheizten Backofens während ca. 25 Minuten backen.

**Ober-/Unterhitze etwa 200 °C**

**Heißluft etwa 180 °C**

**Rille: in der unteren Hälfte des Backofens**

**Backzeit: etwa 25 Minuten**

Käse-Chüechli schmecken warm oder kalt genauso gut.

