



Käsehörnchen

Zutaten:

500g Dinkelmehl
1 EL Salz
5 EL Olivenöl
250ml warmes Wasser
1 Würfel Germ

200g Ländle Rahmkäse,
grob gerieben
100g frischer Spinat
2 Frühlingszwiebel
1 Knoblauchzehe
2 EL dunkler Balsamicoessig
Salz, Pfeffer
Chiliflocken

1 Ei
Sesam

Zubereitung:

Mehl mit Salz vermengen. Germ im warmen Wasser auflösen und mit dem Olivenöl zum Mehl geben. Alles zu einem geschmeidigen Teig verkneten. 1 Stunde in einer mit Frischhaltefolie abgedeckten Schüssel gehen lassen.

Für die Füllung den geputzten Spinat und die Frühlingszwiebel fein schneiden, Knoblauch pressen und alles mit dem Ländle Rahmkäse vermengen. Mit Salz, Pfeffer und Balsamico abschmecken. Chili nach Belieben untermengen.

Backrohr auf 200° vorheizen.

Teig in 10 gleich große Stücke teilen. Teigstücke oval ausrollen und im unteren Drittel längs einschneiden (nicht ganz bis zum Rand schneiden).

Im oberen Drittel Füllung platzieren und etwas zusammendrücken. Teig über die Füllung legen, gut andrücken und zu einem Hörnchen rollen. Die Enden etwas zusammendrücken und evtl. einzwirbeln.

Die Hörnchen mit etwas Abstand auf zwei mit Backpapier ausgelegte Bleche legen. Das Ei verquirlen und die Hörnchen damit bestreichen.

Mit Sesam bestreuen und ca. 15 bis 20 Minuten goldbraun backen.