



Mini-Käsefladenbrot und Eier aus dem Ofen



Zutaten

- 1 Henri Willig Chili-Käse
- 1 Henri Willig Extra alter Kuhkäse
- 1 Henri Willig reifer Kuhkäse
- 1 Kletzen Toast Ingwer
- 4 eier
- 1 Lauch
- Currypulver
- 4 schinkenscheiben
- Sahnebutter
- Creme fraiche
- Salz und Pfeffer
- 250 gramm Mehl
- 150 gramm lauwarmes Wasser
- 1 esslöffel Olivenöl
- 3 gramm Hefe
- 2 teelöffel Salz
- Gurke
- Chorizo
- Mayonnaise

Vorbereitung

Zubereitung:

Eier aus dem Backofen:

- Heizen Sie den Backofen auf 190 Grad.
- 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.
- Lauch, Schinken und 1 EL Crème fraîche in die Schüssel geben.
- Die Eier darüber aufschlagen, aber das Eigelb ganz lassen.
- Wenn Sie das Eigelb nicht so sehr mögen, dann verquirlen Sie die Eier.
- Verteilen Sie die Masse so gut wie möglich auf die Auflaufformen, damit sie gleichmäßig gart.
- Mit dem geräucherten Käse bestreuen.
- Nehmen Sie eine große Auflaufform, in die die Förmchen großzügig hineinpassen.
- Die Förmchen hineinstellen und mit kochendem Wasser füllen, so dass die Förmchen zur Hälfte im Wasser stehen.
- 18 bis 20 Minuten backen.
- Darauf achten, dass das Ei fest wird.
- Andernfalls lassen Sie es noch etwas länger im Ofen.

Mini-Pita-Brötchen (10 Stück):

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



HENRI WILLIG
The Cheese Family

Henri Willig
henriwillig.com
T +31 (0) 299 65 5151
Montag bis Freitag 08:30 - 17:00 uur

- Mit der Küchenmaschine zu einem glatten Teig verarbeiten.
- Dies dauert 8 bis 10 Minuten.
- Die Schüssel mit Frischhaltefolie abdecken und eine Stunde lang gehen lassen.
- Dann in 10 bis 12 gleiche Teile teilen.
- Kreise formen und mit der Hand oder einem Nudelholz flach drücken
- Mit Frischhaltefolie abdecken und noch etwa 20 Minuten gehen lassen
aufgehen.
- In der Zwischenzeit den Ofen auf 230 Grad vorheizen und das Backblech einschieben.
- Die Brötchen 10 Minuten lang backen, bis sie gar sind.
- Die Brötchen großzügig mit dem Chili-Käse und einer Scheibe Chorizo bestreichen.
- Die Brötchen offen lassen, damit der Käse richtig schmelzen kann.
- In den Ofen schieben, bis der Käse geschmolzen ist.
- Mit einigen Gurkenscheiben servieren.
- Die Toastscheiben mit altem Käse und Mayonnaise belegen.

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