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

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 'melange royale
- Selbstgemachte Käseschmetterlinge (Rezept in der Beschreibung)

Vorbereitung

Wir haben dieses Brett zum Muttertag gemacht. So ein leckeres Brett haben sie eigentlich jeden Tag verdient! Werden 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 ihm Ihren eigenen Twist.

Wir haben die Käseschmetterlinge nach einem Rezept von Cees Holtkamp gemacht und dafür unseren eigenen Käse verwendet.

Zutaten:
6 Scheiben Buttercreme-Blätterteig
40 Gramm Butter
100 Gramm geriebener Henri Willig Cow Gold reifer Kuhmilchkäse
Salz
Weißer Pfeffer
Curry

Zubereitung:
Nehmen Sie 6 aufgetaute Scheiben Buttercreme-Blätterteig und legen Sie sie übereinander. Rollen Sie diese zu einer Scheibe von etwa 30x40 cm aus
Dann die Creme zubereiten. Geben Sie 40 g Butter und 100 g geriebenen reifen Kuhmilchkäse zusammen in eine Schüssel und verrühren Sie sie cremig. 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.
Verteilen Sie die Käsecreme auf dem Blätterteig, lassen Sie aber an der Längsseite einen Rand frei, da sich sonst die Creme dort verdoppelt. Den Blätterteig nach innen falten. Tun Sie dies von beiden Seiten in 2 Schritten. Also zuerst einen Streifen von etwa 7 cm auf beiden Seiten einklappen. Und dann wiederholen Sie dies, bis beide Seiten zusammenkommen.
Dann eine Seite mit Ei einfetten und die Teile zusammenklappen.
Nun den Teig für 1-2 Stunden in den Kühlschrank stellen, damit er fest wird und man ihn später leicht und scharf schneiden kann.
Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen, in 2-4 mm dünne Streifen schneiden und auf ein mit Backpapier ausgelegtes

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

Backblech legen. Mit diesem Rezept können Sie etwa 50-60 Käseschmetterlinge herstellen.
Ist das Backblech gefüllt? Dann backen Sie die Schmetterlinge 20 Minuten lang bei 170 °C

Lassen Sie sie eine Weile abkühlen und servieren Sie die hübschen Schmetterlinge auf der Käseplatte.