Nah&Frisch



AMA Professional

Käse-Biskuits mit Zillertaler Heumilchkäse

Kuchen & Gebäck | Kalte Küche | Vegetarisch

Zubereitung

Vermengen Sie Eier, Milch, Emmentaler, Gewürze und Mehl, das mit Backpulver vermischt ist. Die Mischung rühren Sie zu einem Teig. Diese Masse streichen Sie auf ein befettetes Blech. Zum Bestreuen verwenden Sie Kümmel. Backen Sie den Teig goldgelb für ca. 7 Minuten. Sobald das Biskuit überkühlt ist, schneiden Sie die Käsebiskuits in Vierecke.
Tipp: Die Käsebiskuits machen auch als Suppeneinlage eine gute Figur!

Zutaten

- 2 Eier
- 2 EL Milch
- 60 g geriebener Emmentaler
- 60 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- Kümmel, Salz
- Zitronenpfeffer