



SENNEREI LINGENAU

# KÄSETASCHERL

## Zutaten:

- 250 g Topfen
- 250 g Dinkelmehl
- 250 g Butter
- Salz
  
- 200 g Sauerrahm
- 150 g Lauch
- 150 g Lingenauer Bergkäse (mittel)
- 1 Hand voll Bärlauch
- Salz, Pfeffer, Petersilie
- Mehl zum Auswalken
- 1 Ei zum Bestreichen



## Zubereitung:

- Butter, Mehl und Topfen mischen, kurz zusammenkneten
- Teig ausrollen, von allen Seiten einschlagen und 1/2 Stunde rasten lassen, diesen Vorgang noch 2 x wiederholen
- Lauch ringelig, Käse würfelig und Bärlauch klein schneiden; alles mit dem Sauerrahm mischen
- mit Salz, Pfeffer und Petersilie abschmecken
- Backrohr auf 180 Grad vorheizen
- Teig auswalken, Vierecke (10 x 10) ausradeln, füllen und alle Ecken in die Mitte einschlagen
- mit Ei bestreichen
- bei ca. 180 Grad im Rohr ca. 20 Minuten backen