

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