



Käse mit WOW

Magdalenas und Glorijas Regenbogen-Cheesecake

Grundzutaten:

- 200g Vollkorn Butterkekse
- 90g Butter
- 2 Eier
- 400g Frischkäse
(Doppelrahmstufe)
- 140g Kristallzucker
- 1 Pckg Vanillezucker
- 450g Sauerrahm
- Etwas Zitronensaft
- Lebensmittelfarbe (blau, rot, schwarz, gelb)



Und so geht's:

Die Butterkekse in ein Plastiksackerl geben, gut verschließen und mit einem Nudelholz zu Bröseln schlagen oder rollen. In eine Schüssel geben und geschmolzene Butter darüber gießen. Nun kommen die Brösel in eine ausgefettete Springform. Diese gut verteilen und glatt drücken.

Für die Fülle Frischkäse, Eier, Vanille- und Kristallzucker, etwas Zitronensaft und Sauerrahm vermengen. Die Masse auf vier Schüsseln aufteilen und jeweils mit einer Lebensmittelfarbe einfärben. Nun jeweils einen Klecks eingefärbter Fülle auf den Bröselboden geben, daneben einen Klecks mit einer anderen Farbe und so weiter. Zum Schluss zieht ihr mit einer Gabel kreisartige Linien durch den Teig, sodass sich die Farben miteinander vermengen und ein schönes Muster ergeben.

Bei 190°C für ca. 20 Minuten backen und anschließend mindestens sechs Stunden in den Kühlschrank stellen.

Julians und Sarahs Parmesan-Cracker

Grundzutaten:

- 200g Parmesan
- Kräuter und Gewürze nach Belieben (Thymian, Oregano, Paprikapulver etc.)
- Salat zum Garnieren



Und so geht's:

Den Parmesan fein reiben und in eine Schüssel geben. Mit Gewürzen und Kräutern verfeinern. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.

Den Parmesan nun in dünnen Kreisen auf dem Backblech verteilen.

Im Backofen bei 180°C etwa fünf Minuten backen, bis der Parmesan leicht goldgelb wird.

Sobald die Cracker fertig sind, schnell vom Backpapier lösen und formen. Hierfür könnt ihr zum Beispiel eine kleine Schüssel umdrehen und verwenden.

Julians und Sarahs Tipp: Frischen Salat, Tomaten, Gurken und Paprika in einem Parmesan-Cracker anrichten.

Bens und Sebastians Blätterteig-Käsesticks

Grundzutaten:

- 1 Pckg. Blätterteig
- 1 EL Tomatenmark
- 1 Eigelb
- 1 EL Milch
- 100g geriebener Käse (Gouda, Emmentaler, Mozzarella etc.)
- Gewürze, wie Oregano und Paprikapulver



Und so geht's:

Den Blätterteig ausrollen und in gleichmäßige Rechtecke schneiden. Das Eigelb mit Milch und Tomatenmark vermengen und den Blätterteig damit einpinseln. Den geriebenen Käse darauf verteilen. Nun werden die Rechtecke zusammengefaltet. Dafür jeweils eine Ecke zur anderen Ecke aufrollen. Mit der restlichen Eigelb-Milch-Mischung bestreichen und bei 200°C 8-12 Minuten goldgelb backen.

Bens und Sebastians Tipp: Den geriebenen Käse mit etwas Oregano und Paprikapulver würzen.

Alex' Schinken-Käse-Brot einmal anders

Grundzutaten:

- 1 Brot
- 200g Käse (Gouda, Emmentaler, Brie etc)
- 200g Schinken
- Gewürze, wie Rosmarin und Thymian



Und so geht's:

Das Brot in der Mitte leicht einschneiden und das Brot aushöhlen. Den Schinken und Käse in kleine Stücke schneiden und in das Brot geben. Mit Rosmarin garnieren und für etwa 12 Minuten bei 200°C backen, bis der Käse geschmolzen ist.