



Crailsheim

Große Kreisstadt



Käsehoraff

Das Rezept zum Nachbacken

Und so geht's ...

Zutaten für den Teig

- 300 g Weizenmehl
- 75 g Speisestärke
- 3 gestr. TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- 1 Ei
- 2 EL Milch
- 200 g Butter (geschmeidig)
- 1 Messersp. Paprikapulver
- 1 Messersp. Pfeffer
- 150 g geriebener Käse (z. B. Emmentaler)



Zutaten zum Bestreichen

- 1 Eigelb
- 1 EL Milch
- Mohn, Sesam, Kümmel und/oder Parmesankäse zum Bestreuen

Zubereitung

Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen und mit dem geriebenen Käse vermengen. Dann die in Stückchen geschnittene Butter daraufgeben, die Gewürze, das Ei und die Milch dazugeben und alles schnell zu einem glatten Teig verkneten. 1,5–2 Stunden kalt stellen.

Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und etwas stehen lassen. Dann in Stücke portionieren und in lange Schlangen rollen. Diese auf dem mit Backpapier ausgelegten Backblech zu „Horaffen“ (gerundetes „W“) formen und mit der verquirlten Eigelb-Milch bestreichen. (Alternativ kann man den Teig auch ausrollen und eine Horaffen-Ausstechform benutzen.) Zum Schluss noch mit Mohn, Sesam, Kümmel oder Parmesan betreuen und bei ca. 175–200 Grad Ober-/Unterhitze (160 Grad Umluft) etwa 10 Minuten backen.

MIT FREUNDLICHER UNTERSTÜTZUNG DER BÄCKEREI BAIER.

