



Käsefüsse

Zutaten

Käse-Teig

- 75 g Parmesan
- 75 g Butter, weich
- 75 g Weissmehl

Frischkäsekugeln

- 330 g Philadelphia
- etwas Salz und Pfeffer

Deko/Ummantelung

- z.B. getrocknete Blüten, Sonnenblumenkerne, Kürbiskerne, Chiasamen



Menge:	32 Stück (mini Füsse)
Kühlzeit:	20 Min.
Backzeit:	10 Min. bei 170 °C Umluft
Schwierigkeitsgrad:	Leicht
Haltbarkeit:	3 Tage im Kühlschrank

Herstellung des Käsefuss-Teigs

1. Schalte den Backofen auf 170 °C Umluft ein. Dann erwärmst Du die Butter bis sie flüssig ist und gibst sie in eine Rührschüssel und lässt sie noch etwas abkühlen. Anschliessend gibst Du den Parmesan und das Mehl bei und vermengst es grob mit einem Gummischaaber.
2. Anschliessend knetest Du die Masse von Hand zu einem geschmeidigen Teig. Wickle den Teig nun in Frischhaltefolie und gib ihn für ca. 20 Minuten in den Kühlschrank. Anschliessend kannst Du die Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben und mithilfe der Auswallhölzer den Teig auf 5 mm auswallen.

Entscheidest Du Dich für die mini Füsse, ergibt die Teigmenge 32 Füsslinge. Möchtest Du lieber etwas grössere Füsse, ergibt die mittlere Grösse 15 Füsse. Die ausgestochenen Füsse gibst Du auf ein mit Backpapier belegtes Backblech und bäckst sie für ca. 10 Minuten schon goldbraun. Anschliessend lässt Du sie gut auskühlen.

Herstellung der Frischkäsekugeln

3. In der Zwischenzeit gibst Du den Frischkäse in eine Schüssel und würzt ihn mit Salz und Pfeffer und rührst ihn geschmeidig. Nun kannst Du mit zwei Teelöffeln Kugeln formen. (für die kleinen Füsse ca. 10 g und die Mittleren 20 g) Anschliessend wälzt Du die Kugeln in der vorbereiteten Blüten-Kerne-Mischung. Je nach Gusto kannst Du in der Farbwahl der Blüten, wie auch der Kerne variieren.
4. Zum Schluss platzierst Du die bunt umhüllten Frischkäsekugeln auf den goldbraunen Parmesanfüssen.

Lagerung & Haltbarkeit der Butterkekse

In einer Guetzlibox halten sich die Parmesanfüsse problemlos bis zu einem Monat. Sobald Du die Frischkäsekugeln drauf platziert hast, halten sie sich im Kühlschrank in einer Tortenschachtel ca. drei Tage.