

**Kochen**

**Eberhard Braun**

**Montag, den 13.12.2021**

**Käseplätzchen mit Rotweingelee**

**Für ca. 30 Stück**

**Zutaten**

**Für das Rotweingelee**

200 ml Rotwein, trocken  
100 g Gelierzucker (2:1)

**Für die Käseplätzchen**

165 g Bergkäse (oder anderer Hartkäse)  
150 g Butter  
250 g Weizenmehl (Type 550)  
etwas Salz  
etwas Pfeffer  
2 Eigelb (Größe M)

**Zubereitung**

1. Rotwein und Gelierzucker in einen Topf geben und gut verrühren. Alles ca. 3 Minuten kochen lassen, in ein Glas füllen, kalt stellen und gelieren lassen (am besten am Vortag zubereiten) Bergkäse fein reiben. Die Butter würfeln. Mehl mit Salz, Pfeffer und Käse mischen.
2. Butter und Eigelbe zugeben und alles rasch zu einem geschmeidigen Teig kneten.
3. Den Teig, abgedeckt, im Kühlschrank 1 Stunde ruhen lassen.
4. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 5 mm dünn ausrollen. Aus dem Teig mit einem Plätzchenausstecher (ca. 6 cm Durchmesser) Kreise ausstechen. Die Hälfte der Teigkreise mit einem kleineren Ausstecher (ca. 2 cm Durchmesser) die Mitte ausstechen, sodass kleine Ringe entstehen.
5. Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen.
6. Teigkreise und Ringe auf das mit Backpapier belegte Blech legen. Auf der mittleren Schiene ca. 10-15 Minuten goldgelb backen.
7. Plätzchen aus dem Ofen nehmen und etwas abkühlen lassen.
8. Auf die Teigkreise jeweils etwas Fruchtgelee verstreichen, darauf einen Plätzchenring setzen und fest werden lassen. In einem luftdichten Behälter aufbewahren. Toll als Snack zu Wein.

**Tipp:** Wer es mal ganz eilig hat, kann auch dicke Käsescheiben mit dem Ausstecher als Plätzchen ausstanzen und mit dem Weingelee bestreichen. Passt als Vorspeise und als Käseplatte.

