



Adventskalender

Vorschlag für den Weihnachtsapero...



Das brauchen wir (für 2 Stück)

- 80 gEmmentaler Höhlengold
- 20 gHefe
- ca. 3 dlauwarmes Wasser
- 500 gZopfmehl
- ca. 1 TLSalz (ca. 12 g)
- 1 ELgetrocknete Provence-Kräuter
- 50 gSchinkenwürfelchen
- 1Ei
- Haselnüsse, Mohnsamen und Fleur de Sel für die Garnitur



So gehts...

1. Käse an der Röstiraffel reiben, dann fein hacken. Hefe im Wasser auflösen. Mehl mit Salz und Kräutern mischen. Käse, Fleisch und Hefe-Wasser begeben. Alles zu einem weichen, geschmeidigen Teig verkneten. Zugedeckt 1 Stunde auf das Doppelte aufgehen lassen.
2. Backofen auf 200 °C vorheizen. Teig auf wenig Mehl ca. 1 cm dick auswallen. Daraus acht ca. 7 cm grosse Rondellen ausstechen. Teigresten zusammenfügen und zu einer rund 1 cm dicken Rondelle auswallen. Daraus acht Dreiecke zuschneiden. Je ein Dreieck mit einer Rondelle zu einem Chlausgesicht mit Mütze zusammenfügen. Mütze gut andrücken. Ei verquirlen.
3. Zum Garnieren Chlausgesichter mit Ei bepinseln. Mütze mit Mohn und Salz bestreuen, Haselnüsse als Augen in den Teig drücken, Mund mit Schere einschneiden, Bart mit Gabel eindrücken. Chläuse auf einem mit Backpapier belegten Blech zu einem grossen Kreis anordnen. In der Ofenmitte ca. 30 Minuten backen. Auf Kuchengitter auskühlen lassen.