

MACH MIT!

12

SO MACHST DU...

KÄSEMÄUSE

Du möchtest Blätterteig cool in Form bringen und so verzieren, dass die gebackenen Teile aussehen wie kleine Mäuschen? Hier erfährst du Schritt für Schritt, wie's geht.



1.

Schneide kleine Käsestücke zurecht und stanze mit einem Glas in den Blätterteig Kreisflächen. Auch rechteckige Flächen sind möglich.



2.

Nimm je eine Teigplatte und lege ein Käsestück darauf. Wickle den Käse ein, so dass alle Seiten gut verschlossen sind. Setze die Teile anschließend auf ein mit Backpapier belegtes Blech. Heize den Backofen auf 220°C Ober- und Unterhitze vor.



3.

Vermische in einer kleinen Schüssel ein Ei gelb mit Milch und streiche die Mischung mit einem Pinsel auf die Teig-Teile. Backe sie anschließend rund 15 Minuten, bis sie goldbraun sind. Lasse das Gebäck danach auf einem Kuchengitter abkühlen.



4.

Wasche die Radieschen und schneide sie in Scheiben. Sie werden die Ohren der Käsemäuse. Schneide auch die feinen Wurzeln der Radieschen ab – sie kannst du als Schwänze verwenden. Pikse mit einem Zahnstocher in die Teile, um dann die Ohren und Schwänze zu befestigen.



DAS BRAUCHST DU:

- 1 Rolle Blätterteig
- etwa 150 g Käse
- 1 EL Milch
- 1 Ei
- Radieschen
- Pinienkerne oder Edel-Pistazien
- Zahnstocher und Glas

FERTIG SIND DIE KÄSEMÄUSE!

