



KRÄUTERSCHÜSSLERL



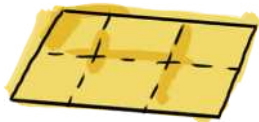
1. Schafkäse, Frischkäse, Sauerrahm und Salz gut mixen



2. Kräuter klein schneiden und dazugeben



3. Alles gut verrühren



4. Den Blätterteig in 6 Vierecke schneiden



5. Den Blätterteig in die Muffinformen hineindrücken



6. Bei 200 °C Heißluft 15 Minuten lang backen und dann auskühlen lassen



7. Nun können die Schüsserl befüllt werden



Für 6 Stück: 200-300 g Blätterteig, 100 g Schafkäse, 100 g Frischkäse, 50 g Sauerrahm, 1 Prise Salz, 1 Handvoll frischer Kräuter (Schnittlauch, Petersilie, Kresse ...)