

Herzhafte Käsehäppchen

Feinwürziger Parmesan trifft auf herzhaften Mürbeteig und fruchtiges [Pflaumen-Chutney](#). Ob als Horsd'œuvre oder exklusive Vorspeise – diese Käsehäppchen sind sowohl Augen- als auch Gaumenschmaus! Daher eignen sie sich perfekt für festliche Anlässe, Empfänge und Dinnerparties. So verwöhnst du deine Gäste schon ab dem ersten Bissen.



Herzhafte Käsehäppchen | Foto: Linda Katharina Klein

Zutaten (25 Käsehappen): 400 Gramm Frischkäse | 100 Gramm Parmesan | 1 Glas [Pflaumen-Chutney](#) | 160 Gramm Mehl | 100 Gramm Butter | 2 Eier | Basilikumblätter | 1 Teelöffel Salz | 0,5 Teelöffel Pfeffer | Tortenring (eckig)



Herzhafte Käsehäppchen | Foto: Linda Katharina Klein

Zubereitung (40 Minuten): 1. Backofen auf 180 Grad vorheizen. 2. Mehl und Butter zu einem Mürbeteig verkneten. 3. Teig auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech ausrollen. 4. Frischkäse, Parmesan, Eier, Salz und Pfeffer miteinander vermengen. 5. Tortenring auf dem Teig platzieren und Käsemasse vorsichtig hineingießen. 6. Das Ganze circa 20 Minuten backen, dann auskühlen lassen. 7. Das Gebäck in kleine Quadrate schneiden, mit Pflaumen-Chutney und Basilikumblättern dekorieren.

Jetzt noch mehr [Rezepte für feine Häppchen bzw. Amuse Gueules](#) entdecken!

Nährwerte/Portion: 127 Kalorien | 9 Gramm Fett | 7,5 Gramm Kohlenhydrate | 3,4 Gramm Eiweiß