



ROUGETTE Ofenkäse zu salzigen Biscotti mit Haselnüssen und Cranberries

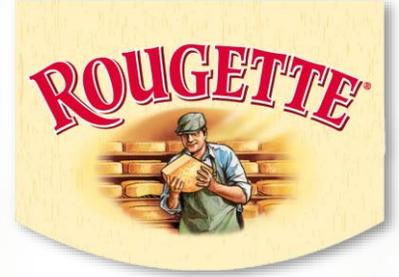
Zutaten für 4 Personen:

- 1 ROUGETTE Ofenkäse**
- Fein-würzig 320 g**
- (Sorte nach Wahl)**
- 125 g Weizenmehl
- 50 g Haselnüsse
- 30 g Parmesan
- 30 g Cranberries
- 1 Ei
- 1 TL Backpulver
- 7 g Salz
- Pfeffer



Zubereitung:

1. Den Backofen vorheizen (200°C Ober-Unterhitze / 180°C Umluft).
2. Parmesan reiben und beiseitestellen. Mehl und Backpulver in eine Schüssel sieben und mit Salz und Pfeffer vermengen. Anschließend Eier und Parmesan hinzugeben und zu einem glatten Teig verarbeiten. Zum Schluss die Haselnüsse und Cranberries dazugeben und vermischen. Den Teig in eine Frischhaltefolie wickeln und ca. 30 Min. im Kühlschrank ruhen lassen.
3. Nach der Ruhezeit den Teig in fünf gleich große Teile teilen. Die Teilstücke zu Rollen mit ca. 4 cm Durchmesser formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Die Rollen im Backofen ca. 15 Min. backen und abkühlen lassen.
4. Die angebackenen Rollen mit einem scharfen Messer schräg in ca. 1,5 cm breite Scheiben schneiden. Die einzelnen Biscotti nun erneut auf das mit Backpapier belegte Blech legen und 10 Min. goldgelb backen.
5. Den Ofen geheizt lassen (Umluft: 180 °C, Ober-/Unterhitze: 200 °C). Den ROUGETTE Ofenkäse nach Anleitung im Ofen zubereiten.



6. Den fertigen ROUGETTE Ofenkäse aus dem Ofen nehmen und die Oberfläche kreuzförmig einschneiden. An den vier Ecken aufklappen.
7. Weitere 8-12 Min. je nach gewünschter Bräunung – fertig backen.
8. Den ROUGETTE Ofenkäse aus dem Ofen nehmen, auf einem Teller anrichten und mit den Biscotti servieren.

Zubereitungszeit: 70 Minuten

Nährwerte pro Portion: 520 kcal / 2166 KJ, E 22g, F 35g, KH 27g