Käseplätzchen mit Tomatenmarmelade – zum Dahinschmelzen

Brennwerte	348,8 kJ | 83,4 kcal
Eiweiß	2,1 g
Kohlenhydrate	8,4 g
Fett	4,5 g

Vorbereitung	15 Minuten
Ruhe-, Gar- & Backzeit	45 Minuten
Gesamtzeit	1 Stunde

FOOD FACTS

Food-Fact

Ein kräftiger Cheddar verleiht dem Plätzchen seinen würzigen Geschmack. Die Tomatenmarmelade verleiht dem Keks einen fruchtigen Kick und ist reich an Vitamin C. Zusammen mit der *Deli Reform Für meine Familie* mit natürlichen Omega-3- und -6-Fettsäuren sind die Plätzchen nicht nur ein Geschmacks-, sondern auch ein

Gesundheitsbooster.

Entdecke diese köstlichen Käse-Tomaten-Snacks für zwischendurch

Plätzchen müssen nicht immer süß sein: Diese würzigen Käseplätzchen mit fruchtiger Tomatenmarmelade sind eine willkommene Abwechslung und ein leckerer Snack für zwischendurch. Wer liebt sie nicht, die herzhafte Kombination aus Käse und Tomatensauce? Denn ganz gleich ob Pizza oder Pasta: Käse und Tomaten passen perfekt zusammen.

Unsere Käseplätzchen eignen sich perfekt für unterwegs, für kleine und große Pausen oder auch einfach für zwischendurch. Das Fingerfood ist damit ein echter Allrounder und kann überall eingesetzt werden.

Käseplätzchen mit Tomatenmarmelade – zum Dahinschmelzen

40 PORTIONEN simpel

ZUTATEN FÜR DIE TOMATENMARMELADE:

- 50 g Zwiebeln
- 1 Spritzer Deli Reform Einfach Kochen
- 4 cl Condimento Balsamico Bianco
- 400 g Tomaten aus der Dose, stückig
- 50 g Gelierzucker
- 1 TL Salz

ZUTATEN FÜR DIE KÄSEPLÄTZCHEN:

- 200 g Deli Reform Für meine Familie
- 1 Ei, Gr. M
- 350 g Weizenmehl Type 550
- 5 g Salz
- 20 g Rohrohrzucker
- 3 Zweige Rosmarin
- 150 g Cheddar, gerieben
- Deli Reform Einfach Kochen

1 SO BEREITEST DU DIE KÄSEPLÄTZCHEN ZU:

Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.

2 TOMATENMARMELADE ZUBEREITEN

Für die Tomatenmarmelade die Zwiebel pellen und fein würfeln. Mit der Deli Reform Einfach Kochen in einem kleinen Topf glasig dünsten, mit dem Condimento Balsamico Bianco ablöschen und mit den stückigen Tomaten aus der Dose auffüllen. Gebe den Gelierzucker sowie das Salz dazu und koche alles auf kleiner Hitze für etwa 20 Minuten sämig ein.

3 TEIG ZUBEREITEN

In der Zwischenzeit die Deli Reform Für meine Familie zusammen mit dem Ei schaumig rühren. Vermenge das Weizenmehl mit dem Salz sowie dem Rohrohrzucker und verrühre es mit der Deli Reform Für meine Familie zu einem geschmeidigen Teig. Die Rosmarinblätter zupfen und fein hacken, zusammen mit dem Cheddar unter den Teig heben und den Teig kurz ruhen lassen.

4 TEIG BACKEN

Forme aus dem Teig etwa 40 gleich große (20 g schwere) Kugeln und setze sie mit etwas Abstand auf das Backblech. Mithilfe des Daumens oder einem Kochlöffelstiel Mulden in die Kugeln drücken. Fülle die Mulden großzügig mit der Tomatenmarmelade und lasse die Plätzchen im vorgeheizten Backofen für 20–25 Minuten goldgelb und knusprig backen.
Vor dem Servieren etwas abkühlen lassen.

Tipp: Die Tomatenmarmelade zusätzlich mit etwas Fenchelsaat sowie Saft und Abrieb einer Bio-Zitrone verfeinern. Die Käsesorte kann nach Belieben und Geschmack variieren.

Diese und weitere leckere Rezeptideen findest du auf:
https://www.deli-reform.de/rezepte