

# Mariniertes Zauberkäslì im Strudelteig

## Für vier Personen:

3 EL Weisswein\*

2TL flüssiger heller Honig\*

2TL Senf

½ EL rosa Pfeffer, zerdrückt

4 Zauberkäslì nature\*

120 g Strudelteig

40 g Butter, flüssig\*

Salz

Wein, Honig, Senf und Pfeffer verrühren. Zauberkäslìs mit einer Gabel mehrmals einstechen, in der Marinade wenden. Zugedeckt im Kühlschrank 3-4 Stunden marinieren.

Strudelteig 4-lagig zu Quadraten von ca. 18 cm zuschneiden, jede Lage mit wenig Butter bepinseln, Zauberkäslì in die Mitte legen, salzen. Teig-Ecken über die Zauberkäslì legen und leicht zurückfalten. Auf das mit Backpapier belegte Blech legen.

In der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens 10-12 Minuten backen.

Dazu passt Lauchgemüse oder Spargelsalat....

\*In der Milchhütte erhältlich