

Chestercakes. 100 Gramm Mehl, 100 Gramm Butter, 100 Gramm geriebener Chesterkäse, 100 Gramm geriebener Parmesan- oder Schweizerkäse werden zu einem Teig verarbeitet, von dem ein kleiner Teil zurückgestellt wird. Der Teig wird ausgerollt, rund ausgestochen und im Ofen gebacken. Je zwei Cakes werden aufeinandergelegt und der zurückgestellte Teil der Masse wird dazwischengeschmiert.

Julie Elias

