

Käse - Mutzen

Kategorien: Kuchen, Pikant, Käse, Kleingebäck, Fritöse

Zutaten für: 1 Rezept

500	Gramm	Mehl
2	Teel.	Backpulver; gestr. TL
100	Gramm	Margarine
2		Eier
100	Gramm	Gouda
1	Essl.	Kümmel
1	Teel.	Pfeffer, weiß; gemahlen
		Pflanzenfett

Anleitung:

Mehl und Backpulver in eine Schüssel sieben. Margarine und Eier zugeben. Käse fein reiben und ebenfalls zum Mehl geben. Kümmel und Pfeffer darüberstreuen und zu einem festen Teig verkneten. Teig zugedeckt 30 Minuten kalt legen. Danach den Teig auf einem bemehlten Backbrett ca. 1 cm dick auswellen. Den Teig mit einer Mutzenmandelform ausstechen. Gebäck im 180 Grad C heißen Fett ca. 3 Minuten ausbacken, danach auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

TIP: Wenn Sie keine Mutzenmandelform haben, können Sie auch einen kleinen Gebäckausstecher von ca. 1 1/2 cm Durchmesser verwenden.