

## Gouda - Taler - Knusprige

Kategorien: Plätzchen, Käse, Pikant

Zutaten für: 40 Portionen

100	Gramm	Alter Gouda
200	Gramm	Mehl
1		Ei
1		Eigelb
150	Gramm	Weiche Butter
1	Prise	Salz
5	Essl.	Mohn und Kümmel

### Anleitung:

Käse fein reiben. Mehl, Ei, Butter in Flocken, Käse und Salz erst mit dem Knethaken, dann mit den Händen schnell zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt ca 30 Minuten kaltstellen. Teig auf etwas Mehl ca 1/2 cm dick ausrollen. Mit einem runden Ausstecher ( ca 4 cm) ca 40 Plätzchen ausstechen, die Hälfte auf ein Backblech legen. Jeweils die Hälfte mit Kümmel, bzw Mohn bestreuen. Plätzchen im vorgeheizten Ofen bei 175 Grad ca 10 Minuten backen. Vom Blech nehmen und auskühlen lassen. Übrige Plätzchen ebenso backen. Dazu schmeckt ein kühles Bier.