

Käse - Kräcker - Curry

Kategorien: Plätzchen, Pikant, Käse

Zutaten für: 2 Portionen

150	Gramm	Fein gemahltes Weizenmehl
150	Gramm	Butter
150	Gramm	Mittelalter Gouda
3		Eigelb
2-3	Teel.	Curry
1	Teel.	Wasser

Anleitung:

Käse fein raffeln, mit Mehl, Butter, Curry und einem Eigelb zu einem geschmeidigen Teig verkneten. 30 Minuten kühl stellen. Teig noch einmal kurz durchkneten und ca. 3 mm dünn ausrollen. Formen ausstechen. Restliches Eigelb mit Wasser verrühren und Gebäck damit bestreichen. Mit Mohn oder Kümmel bestreuen. Backen bei 175°C, ca. 13-15 Minuten.