

Käse - Mürbegebäck mit Dosenm.

Kategorien: Plätzchen, Pikant, Käse

Zutaten für: 8 Personen

200	Gramm	Käse (Emmentaler oder Gouda)
150	Gramm	Butter
100	ml	Sahne oder Dosenmilch
1		Eigelb
280	Gramm	Mehl
2		Eigelbe
1	Essl.	Milch oder Wasser
		Grobes Salz, Kümmel, Sesam, Mohn
1	Teel.	Salz
1	Teel.	Paprikapulver edelsüß
		Pfeffer
1/2	Teel.	Backpulver

Anleitung:

Den Käse möglichst fein reiben, damit er sich später im Teig gut verteilen kann. Mit der Butter und den Gewürzen in einer entsprechend großen Schüssel mit dem Kochlöffel gut verrühren. Dazu nicht den Schneebesen verwenden, den Masse soll nicht schaumig gerührt werden.

Dann die Sahne und das Eigelb unterrühren und zum Schluß das mit Backpulver vermischte Mehl darunterkneten. Den Mürbeteig in Alufolie wickeln und mindestens 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen. Weil es leichter geht zunächst die Hälfte des Teiges auf der bemehlten Arbeitsfläche 5-6mm dick ausrollen, den restlichen Teig wieder kalt stellen. Mit beliebigen Formen ausstechen und auf das Backblech legen. Die zweite Teighälfte herausnehmen, Teigreste vom Ausstechen kurz darunterarbeiten, dann den Teig ebenfalls ausrollen und ausstechen.

Die Eigelbe mit der Milch oder dem Wasser verquirlen, mit einem Pinsel auf die Oberfläche der Plätzchen streichen und diese nach Wunsch mit Salz, Sesam, Mohn oder Kümmel bestreuen. Das Gebäck schmeckt aber auch sehr gut, wenn man es mit Mandeln, Nüssen oder Pistazien bestreut, jedoch sollte man diese etwas mit Salz mischen.

Das Backblech mit den Plätzchen im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Schiebeleiste bei 210-220 Grad in etwa 12 Minuten schön hellbraun backen. Bei solch kleinem, dünnem Gebäck sollte man unbedingt nach 2/3 der Backzeit nachsehen, damit es nicht zu dunkel wird.