

Käse - Plätzchen (Vollw.)

Kategorien: Plätzchen, Pikant, Käse, Vollwertküche

Zutaten für: 1 Rezept

150	Gramm	Weizenvollkornmehl
100	Gramm	Mehl
1	Teel.	Backpulver
180	Gramm	Geriebener Käse (verschiedene Sorten)
200	Gramm	Kalte Butter
1		Ei
		Pfeffer
		Muskat
		Paprika edelsuess

ZUM BESTREICHEN

1		Eigelb
1	Essl.	Sahne
		Gehackte Erdnuesse
		Gehackte Pistazien
		Kuemmel
		Mohn
		Sesam
		Schwarzkuemmel

Anleitung:

Mehl, geriebener Käse, Butterflockchen, Ei und Gewuerze zu einem Muerbteig verkneten. Den Teig eine Stunde im Kuehlschrank ruhen lassen. Danach den Teig auf leicht bemehlter Arbeitsflaeche etwa 1/2 Zentimeter dick auswellen. Beliebige Plaetzchen mit Foermchen ausstechen oder ausraedeln. Die Plaetzchen mit dem Eigelb bestreichen und nach Wunsch mit Mohn, Sesam etc. verzieren.

Im vorgeheizten Backofen auf der oberen Schiene bei 200°C ca. 10 Minuten goldgelb backen.

Das Rezept eignet sich hervorragend dazu, Kinder in die "Produktion" mit einzubeziehen.

Die Plaetzchen sollten moeglichst frisch gebacken serviert werden, da sie offen spaetestens am naechsten Tag nicht mehr knusprig sind und weich werden.

Eine gute Alternative zu Chips, Salzstangen, Erdnussflips...