

## Käsegebäck - Buntes

Kategorien: Plätzchen, Käse, Pikant

Zutaten für: 1 Rezept

|     |       |                        |
|-----|-------|------------------------|
| 750 | Gramm | Käse - Gouda           |
| 750 | Gramm | Butter                 |
| 125 | Gramm | Milch                  |
| 1   | kg    | Mehl                   |
| 6   |       | Eigelb, gekochte       |
|     |       | Salz und Pfeffer       |
|     |       | Eigelb zum Bestreichen |
|     |       | Körner zum Bestreuen   |
|     |       | Paprikapulver edelsüß  |

### Anleitung:

Käse, gekochte Eigelbe, Butter (Butter sollte nicht zu kalt sein), Salz, Paprika, Pfeffer gut verarbeiten. Zum Schluss das Mehl unterkneten. Teig für eine Stunde in den Kühlschrank stellen. Dann ausrollen auf ca.7mm Dicke. Beliebig ausstechen, auf Blech, mit Papier ausgelegt, drauf legen. Mit Eigelb abstreichen und nach Geschmack verzieren. Z.B. Mandeln, Sesam, Mohn, Käse, Speck Kümmel oder oder oder.....

Bei 200 Grad (Ober/Unterhitze) ca. 10-15 min backen.

Schwierigkeitsgrad: normal

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten