

Käsegebäck - Griechisches

Kategorien: Land, Griechenland, Plätzchen

Zutaten für: 1 Rezept

250	Gramm	Mehl
1/2	Pack.	Backpulver
1	Prise	Salz
1		Ei(er)
	Etwas	Zucker
100	Gramm	Butter
3	Essl.	Milch, ca. (Menge anpassen!)
100	Gramm	Feta-Käse (Ziegen-Feta)

Anleitung:

Mehl, Backpulver, Salz und Zucker in einer Backschüssel gut verrühren. Die Butter in kleinen Stücken einkneten. Das Ei dazu und löffelweise die Milch zugeben, bis ein geschmeidiger Teig entsteht. Den Käse einarbeiten und auf einem bemehlten Backbrett ausrollen. Mit einem Weinglas runde Scheiben ausstechen und auf ein Backblech legen. Den restlichen Teig wieder zusammenkneten und weitere Scheiben ausstechen. Im vorgeheizten Ofen bei 200 bis 225°C etwa 15 Minuten backen lassen bis die Oberfläche goldbraun geworden ist. Das Gebäck warm oder kalt servieren.

Schwierigkeitsgrad: simpel Brennwert p. P.: keine Angabe

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten