

Käsegebäck - Mürbteig (Von Dr. Oetker)

Kategorien: Plätzchen, Käse, Pikant

Zutaten für: 1 Rezept

KNETTEIG

125	Gramm	Weizenmehl
50	Gramm	Fein gem. Weizenschrot
2		Eier
150	Gramm	Ger. Emmentaler Käse
80	Gramm	Butter oder Margarine
		Zum Bestreichen:
1		Eigelb

ZUM BESTREUEN

Sesamsamen
Gem. Mohn
Ger. Käse

Anleitung:

Zubereitungszeit: 45 Min.

Für den Teig Mehl sieben. Weizenschrot, Eier, Käse und Butter hinzufügen. Die Zutaten kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten.

Anschließend auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem glatten Teig verkneten. Sollte er kleben, ihn in Folie gewickelt eine Zeit lang kalt stellen.

Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche etwa 1/2 cm dick zu einem Rechteck ausrollen.

Aus dem Teig etwa 2 cm breite und 5 cm lange Streifen ausschneiden. Teigstreifen auf ein Backblech (mit Backpapier belegt) legen.

Teigstreifen mit verquirltem Eigelb bestreichen. Nach Belieben mit Sesamsamen, Mohn und Käse bestreuen.

Ober-/Unterhitze: etwa 200°C (vorgeheizt) Heißluft: etwa 180°C (vorgeheizt) Gas: Stufe 3-4 (vorgeheizt) Backzeit: etwa 10 Min.

TIPP: Käsegebäck kann auch eingefroren werden. Das Gebäck zum Servieren antauen lassen und bei den oben angegebenen Temperaturen etwa 4 Minuten aufbacken. Dann sofort servieren, damit es schön kross ist.