

Käsegebäck mit Roggen (Vollw.)

Kategorien: Plätzchen, Käse, Pikant, Vollwertküche

Zutaten für: 1 Rezept

100	Gramm	Butter
250	Gramm	Beliebiger Käse
1		Ei
100	Gramm	Weizenmehl
200	Gramm	Roggenmehl
1/2	Teel.	Weinstein Backpulver
		Kümmel, Mohn, Sesam, Mandeln Pistazien
1		Eigelb zum bestreichen
	Etwas	Paprika und Salz

Anleitung:

Feingemahlenes Weizen und Roggenmehl, mit Backpulver und Gewürzen mischen, Butterflöckchen und Käse (verrührt mit dem Ei) darauf verteilen und schnell zu einem festen Teig kneten. In Alufolie 2 Stunden im Eisschrank ruhen lassen. Teig etwa 1/2 cm dick ausrollen, verschiedene Formen ausstechen, mit verquirrltem Eigelb bestreichen und mit Kümmel, Mohn und Pistazien, Sesam od. Mandeln bestreuen.

Im vorgeheizten Rohr 10-15 Minuten bei 200-250 rasch backen. Vorsicht Ofen ist sehr heiß, verbrennen schnell.

Oder bei Umluftbackofen 160°C Backen.