

Käsegebäck

Kategorien: Plätzchen, Teig, Pikant, Käse

Zutaten für: 1 Rezept

GUT ZU WEIN ODER NEUTRALEM APERITIV

200	Gramm	Mehl
150	Gramm	Butter
2	Essl.	Crème fraîche
200	Gramm	Käse (Greyerzer, Emmentaler o.ä.), frisch Gerieben
1	Prise	Salz
1	Prise	Paprikapulver, edelsüß
1		Eigelb, gemischt mit Sahne, zum Bestreichen Käse Mohn, Sesam, Kümmel, Sonnenblumenkerne etc.

Anleitung:

Aus Mehl, Butter, Creme fraiche und geriebenem Käse einen Mürbeteig kneten und kühl stellen. Den Teig dünn ausrollen, kleine Formen ausstechen, mit Eigelb-Sahne bestreichen und nach Belieben bestreuen.

Backpapier auf ein Blech legen. Die Plätzchen darauf bei 180 Grad ca. 10 Minuten goldgelb backen.

Haltbarkeit ungefähr 3 Wochen.