Käsegebäck 1.

Kategorien: Plätzchen, Pikant, Käse, Teig, Top

Zutaten für: 1 Rezept

150	Gramm	Butter
60	Gramm	Parmesan, gerieben
120	Gramm	Käse, gerieben
1/2	Teel.	Salz
1	Teel.	Paprikapulver
2		Eigelb
100	ml	Sahne
250	Gramm	Mehl
1/2	Teel.	Backpulver
		N. B. Mohn
	Etwas	Sesam
	Etwas	Salz, grobes
1		Eigelb
	Etwas	Sahne

Anleitung:

Aus Butter, Käse, Salz, Paprika, Eigelb, Sahne, Mehl und Backpulver einen Knetteig herstellen. Sollte der Teig zu weich sein, einfach noch etwas Mehl unterkneten. Das übrige Eigelb mit etwas Sahne verquirlen.

Den Teig in Folie einwickeln und gut kühlen.

Den Teig ausrollen, Plätzchen ausstechen. Mit der Eiersahne dünn bepinseln. Die Plätzchen mit grobem Salz, Paprika, Mohn, ger. Käse und oder Sesam bestreuen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200°C backen. Das Käsegebäck ist fertig, wenn es goldbraun ist.