

## Käseplätzchen

Kategorien: Plätzchen, Pikant, Käse

Zutaten für: 1 Rezept

300	Gramm	Käse (mittelalter Gouda)
300	Gramm	Mehl
200	Gramm	Butter oder Margarine

### Anleitung:

Käse reiben, mit Mehl und Butter einen Knetteig bereiten. Zu einer Rolle mit ca. 5-cm-Durchmesser formen. Im Kühlschrank 30 Minuten ruhen lassen. Dann die Rolle in 3-mm-dicke Scheiben schneiden auf ein Backblech legen. Die Plätzchen im vor geheizten Ofen bei 150 Grad ca. 15 Minuten backen. Achtung, sie dürfen nicht braun werden, dann sind sie bitter, sondern müssen einen ganz zarten, braunen Rand haben.

Tipp: Der Teig lässt sich prima in Rollen einfrieren, etwa 250 g Teig reichen für ein Blech. Wer den Dreisatz beherrscht, kann die Zutatenliste leicht verändern, dann bleibt auch kein Reibekäse übrig.