

Käsetaler - Knusprige (Gebp.)

Kategorien: Plätzchen, Käse, Gebäckpresse

Zutaten für: 50 Stück

250	Gramm	Mehl
1/2	Teel.	Salz
1/2	Teel.	Gemahlener weißer Pfeffer
1/2	Teel.	Paprikapulver
100	Gramm	Geriebener Emmentaler
100	Gramm	Kalte Butter
1		Ei
5-6	Essl.	Saure Sahne

Anleitung:

Mehl mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver und Käse vermischen. Die Butter in Flöckchen, das Ei und die saure Sahne dazugeben und alles rasch zu einem glatten Teig verkneten. In Folie wickeln und 1 Stunde kühlen. Den Backofen auf 200° vorheizen, Backbleche mit Backpapier auslegen. Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche so dünn wie möglich ausrollen. Kreise (6-7 cm Ø) ausstechen und auf die Bleche legen. Die Käse-Sauerrahmtaler im Ofen (Mitte) in etwa 10 -15 Minuten goldbraun und knusprig backen.