

# Roquefort-Käsegebäck

Kategorien: Plätzchen, Käse, Pikant

Zutaten für: 1 Rezept

400	Gramm	Roquefort oder Gorgonzola
350	Gramm	Butter
500	Gramm	Mehl
		Salz
		Pfeffer
50	Gramm	Mohn
50	Gramm	Sesam
50	Gramm	Sonnenblumenkerne
50	Gramm	Kürbiskerne
50	Gramm	Leinsamen
1		Ei(er)

## Anleitung:

Den Käse durch ein Sieb passieren, mit der Butter, dem Mehl, etwas Salz und Pfeffer verkneten und 1 Stunde kalt stellen.

Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Den Teig auf Mehl messerrückendick ausrollen und in Streifen schneiden. Die Streifen mit verquirltem Ei bestreichen und entweder mit Mohn, Sesam, Sonnenblumenkernen, Kürbiskernen oder Leinsaat bestreuen.

Die Stangen auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen und etwa 15 Minuten bei 200°C goldgelb backen.