

# Käse - Plätzchen - Gefüllt 1

Kategorien: Teig, Käse, Plätzchen, Pikant

Zutaten für: 1 Rezept

## *TEIG*

---

60	Gramm	Mehl
1	Prise	Salz
2		Esl. Butter oder Margarine
1	Teel.	Kaffeesahne
1	Stück	Eigelb
		Mehl zum ausrollen.

## *FÜLLUNG*

---

3		Esl Butter
5		Esl. Parmesan gerieben
1		Esl Kaffesahne
1-2		Esl.Cognac

### Anleitung:

Aus den Teigzutaten einen Mürbeteig zubereiten, kühl stellen ausrollen und runde ca. 2 - 3 cm Durchmesser große Plätzchen ausstechen. Creme: Butter, Kaffesahne und Cognac schaumig schlagen, dann Parmesan zugeben. Nach dem Auskühlen der Plätzchen mit der Creme füllen, zweites Plätzchen drauf setzen.