

Käsegebäck - Mürbes

Kategorien: Plätzchen, Käse, Pikant

Zutaten für: 6 Portionen

150	Gramm	Butter
180	Gramm	Geriebener Gruyere oder Emmentaler
1/2	Teel.	Sahne
1/2	Teel.	Salz
1	Teel.	Paprikapulver
250	Gramm	Mehl
1		Eigelb
1		Mohn, Sesam, Kümmel, grobes Salz

GEHT WEG WIE KÄSE IN DER SONNE

Anleitung:

Die Butter mit dem Käse gut verrühren, erst die Sahne, Salz und Paprika unterkneten, dann das gesiebte Mehl. Den Teig in zwei - drei Portionen teilen, in Klarsichtfolie packen und 2 Stunden in den Kühlschrank legen. Backofen auf 200°C vorheizen. Die Teigportionen nacheinander aus dem Kühlschrank nehmen, auf bemehlter Arbeitsfläche 6 mm dünn ausrollen und Plätzchen von beliebiger Form ausstechen. Mit dem verquirlten Eigelb bestreichen und gleich mit Mohn, Kümmel, Sesam oder Salz bestreuen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Ca. 10 - 12 Min backen, noch warm vorsichtig vom Blech lösen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.