

Käsegebäck - Pikantes

Kategorien: Plätzchen, Käse, Pikant, Vollwertküche

Zutaten für: 4 Portionen

50	Gramm	Butter
1	Essl.	Wasser
1		Eigelb
50	Gramm	Sahne süß
120	Gramm	Dinkelvollkornmehl fein
70	Gramm	Rahmgouda gerieben

Anleitung:

Dinkelmehl, Käse, Butter und Sahne zu einem geschmeidigen Teig kneten. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einer Rolle von etwa 3 cm Durchmesser formen und diese gut abgedeckt im Kühlschrank etwa 1 Stunde ruhen lassen. Danach die Rolle in etwa 35 gleich dicke Scheiben schneiden und auf ein gefettetes Backblech legen. Eigelb und Wasser verquirlen und die Taler damit bestreichen. Nach Belieben mit Sesam, Kümmel oder Mohn bestreuen und im auf 180 Grad vorgeheizten Backofen etwa 18 Minuten backen.