

Käsegebäck mit Salbei

Kategorien: Plätzchen, Teig

Zutaten für: 1 Rezept

2	Tassen	Käse (Emmentaler), gerieben (oder auch anderer Käse)
1	Tasse	Mehl
1	Teel.	Senf
1/2	Teel.	Salz, (bei würzigem Käse etwas weniger Salz)
1	Prise	Cayennepfeffer
1/2	Teel.	Worcestersauce
1/2	Tasse	Salbei, gehackt

Anleitung:

Alle Zutaten gründlich verkneten, bis sich der Teig von der Schüsselwand löst. Nussgroße Kugeln formen, auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und mit einer Gabel flachdrücken. Bei 200°C (Heißluft) ca. 15 Minuten backen.

Schwierigkeitsgrad: simpel Brennwert p. P.: keine Angabe

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten