

## Käsemürbeteig - Provenzialisch

Kategorien: Pikant, Teig, Käse, Eigen

Zutaten für: 1 Rezept

150	Gramm	Ziegenkäse gehobelt
480	Gramm	Butter
2		Eier
15	Gramm	Paprika
20	Gramm	Salz
575	Gramm	Mehl
320	Gramm	Parmesan oder Emmentaler
2-3	Essl.	Frische Kräuter der Province oder
1	geh. EL	Getrocknet Kräuter der Province

### Anleitung:

Aus den angegebenen Zutaten einen Mürbeteig Herstellen. Butter, Eier Gewürze glatt arbeiten. Nun Mehl und Käse zugeben, sollte der Teig zu fest werden, bei nur Parmesanzugabe eventuell etwas V-Milch zugeben. Teig gut durchkühlen, etwa 0,5 cm dick ausrollen mit Ei bestreichen und ausstechen oder Stäbchen 1 x 5 cm schneiden. Mit oder in Kümmel, Salz, Paprika, Sesam, gem. Mohn legen, bestreuen.

Im vorgeheizten Backofen 160-180°C backen 15-20 min. Darauf Achten die Unterseite des Gebäcks sollte leicht Farbe haben, dann ist es richtig. Warm servieren oder noch einmal kurz im Backofen aufwärmen. zu Wein, Bier Aperitif, Sekt oder einfach nur zum knabbern. In gut verschlossenen Metaldosen hält sich das Gebäck 2-3 Wochen.