

Käsetaler - Mürbe

Zutaten für: 80 STüCK

50	Gramm	Mandeln, gerieben	
		Pfeffer	Pfeffer
1	Teel.	Salz	Salz
1		Eigelb, mit	
1	Essl.	Wasser; verquirlt	
50	Gramm	Käse, Emmentaler; gerieben	Milch Käse
		Kümmel	Kümmel
		Paprikapulver	
		Salz, grobkörnig - Sanella:	Salz

Anleitung:

Mehl, geriebene Mandeln Salz, Pfeffer, Sanella und Käse in eine Schüssel geben und zu einem glatten Teig verkneten. Rollen von ca. 4cm Durchmesser formen, in Pergamentpapier wickeln und etwa 2 Stunden kalt stellen.

Dann in gut messerrückendicke Scheiben schneiden, diese auf ein gefettetes Backblech legen, mit verschlagenem Eigelb bepinseln und mit geriebenem Käse und evtl. Kümmel, Salz oder Paprika bestreuen.

Im vorgeheizten Backofen backen.

E-Herd : 200 oC G-Herd : Stufe 3 Backzeit
: ca. 15 Minuten

Quelle:

RK 25.02.2004 von Konrad Heizmann