

Mohn - Käsetaler - Pikant

Zutaten für: 1 Rezept

ZUTATEN

250	Gramm	Mehl
1	Stück	Eiweiss
50	Gramm	Mandeln gemahlen
125	Gramm	Käse gerieben (nach Geschmack und vorlieb
125	Gramm	Margarine Salz

FÜR DEN BELAG

1	Stück	Eigelb
75	Gramm	Käse nach Geschmack
	Etwas	Mohn Petersile gehackt Cayennepfeffer

Anleitung:

Herzhaftes Knabbergebäck
Zubereitung: Zutaten zu einem Teig verarbeiten und diesen halbieren. Aus der einen Hälfte eine Kugel, aus der anderen eine Rolle formen. In Folie gewickelt 2 Stunden kalt stellen. Backofen auf 200 °C vorheizen. Rolle in Scheiben schneiden und die Taler mit Eigelb bestreichen. Mohn darauf streuen und 15 Minuten backen. Teigkugel ausrollen, mit Eigelb bestreichen und mit Petersilie, Käse und Salz bestreuen. Zusammenrollen und ebenfalls in Scheiben schneiden. Mit Eigelb bestreichen und 20 Minuten backen.
Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten

Quelle:

RK von Konrad Heizmann