

Käsfüße - Salziges Mürbteiggebäck

Zutaten für: 1 Rezept

175	Gramm	Butter
1	Stück	Ei(er)
125	Gramm	Mehl (Type 550)
150	Gramm	Mehl (Dinkelvollkornmehl)
90	Gramm	Parmesan
90	Gramm	Käse, gerieben
60	Gramm	Frischkäse
1	Teel.	Backpulver
1	Teel.	Paprikapulver
	Etwas	Salz

Anleitung:

Zutaten zu einem Mürbteig verarbeiten. Kalt stellen. Ausrollen, bei 200 ° C Heißluft ca. 8 Minuten backen. Super zum Einfrieren. Sind im Nun aufgetaut.

Schwierigkeitsgrad: normal Brennwert p. P.: keine Angabe

Zubereitungszeit: ca. 1 Std.

Quelle:

RK 25.02.2004 von Konrad Heizmann