

Roquefort - Käsegebäck

Zutaten für: 1 Rezept

ZUTATEN

400	Gramm	Roquefort oder Gorkonsola
350	Gramm	Butter
500	Gramm	Mehl
		Salz, Pfeffer
50	Gramm	Mohn
50	Gramm	Sesam
50	Gramm	Sonnenblumenkerne
50	Gramm	Kürbiskerne
50	Gramm	Leinsamen
1		Ei

Anleitung:

Den Käse durch ein Sieb passieren, mit der Butter, dem Mehl, etwas Salz und Pfeffer verkneten und 1 Stunde kalt stellen. Den Backofen auf 200°C vorheizen. Auf Mehl messerrückendick ausrollen, in Streifen schneiden. Die Streifen mit verquirltem Ei bestreichen und entweder mit Mohn, Sesam, Sonnenblumenkernen, Kürbiskernen oder Leinsaat bestreuen. Die Stangen auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen und etwa 15 Minuten bei 200°C goldgelb backen.
Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

Quelle:

RK von Konrad heizmann 25,02,04